25. DEZEMBER 2026 · MITTAGS

Weihnachtsbuffet

Festliche Klassiker mit italienischem Akzent

ZUM AUFTAKT

Maronencremesuppe mit Thymian-Croûtons
Hühnersuppe mit Gemüse

VORSPEISEN & SALATE

Winterlicher Blattsalat mit Birne, Walnüssen und Balsamico-Dressing
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Orange
Antipasti von Zucchini, Paprika und Aubergine
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Creme
Rosmarin-Focaccia und Brotauswahl

WARME FESTTAGSKÜCHE

Geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Rotweinjus
Entenkeule mit Orangenjus
Lachsfilet auf cremigem Wirsing mit Dill-Riesling-Sauce
Kürbisravioli mit Ricotta-Parmesan-Sauce

DAZU

Kartoffelgratin · kleine Kartoffelklöße
Apfelrotkohl · winterliches Ofengemüse

SÜSSER ABSCHLUSS

Bratapfel-Tiramisu im Glas
Panna cotta mit Vanille und Gewürzkirschen
Mousse au Chocolat

48,00 € pro Person