

Unser

Weihnachtsbuffet

am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag

Cremesuppe von zweierlei Kartoffeln mit Kokosmilch und Croutons

Bornholmer Kalbsleberpastete mit Bauernente und Quitten-Mirabellensauce

Gegrillter Spitzpaprika mit karamellisiertem Ziegenkäse

Ofengebackener Hokkaidokürbis an orientalischem Couscous mit Eismeergarnelen

Grönland Räucherlachs mit geriebenem Meerrettich und Kürbiskernöl

Hausgemachte Dorschfrikadellen mit dänischer Remoulade

Matjessalat „Hausfrauen Art“ mit Zwiebel und Rhöner Boskop

Butter und hausgebackenes Brot



Hauptgänge:

Kräuterpicatta (Parmesan-Eihülle) von der Rotbarbe

Kanadisches Zanderfilet mit Panko und Riesengarnelen auf Ingwerkarotten

Frische Bauernente aus dem Rohr

Ragout vom Dipperzer Limousin-Rind mit Waldpilzen

dazu servieren wir:

hausgemachte Semmelknödel

Sesam-Nudeln

Dipperzer Butter-Kartoffeln

Dänischer Rote-Bete-Kohl

Rahmkohlrabi

gemischte Wintersalate mit Olivenöldressing

Zum süßen Abschluss

Bratapfel-Zimt-Panna-Cotta

Lebkuchen-Schokoladenmousse mit Feigen-Pflaumen-Sauce

Geeister Christstollen mit Punschsauce

Orangen-Quarkcreme mit Spekulatiusstreuseln

Erwachsene 52,50 €

Kinder 6-12 Jahren 19,50 €

Änderungen vorbehalten.

