

# MÄRCHENHAFTES WEIHNACHTSBUFFET

25. & 26.12.2024 11:30-14:30

## VORSPEISEN

ROSA GEGARTES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE, WACHTELEI UND  
SENFSAAT

PATÉ VON DER BIO-GÄNSELEBER MIT BRATAPFEL UND PEKANNUSS  
AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN, GANZER GERÄUCHERTER LACHS UND  
KRABBENCOCKTAIL MIT SAHNEMEERRETTICH UND SENF-DILLSAUCE

BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATE, MANGO UND BASILIKUM  
GEGRILLTES UND MARINIERTES GEMÜSE MIT PARMESAN UND PESTO

HOHMANNS NÜSSCHEN MIT KARTOFFELDRESSING  
BROT UND BUTTER

## SUPPE

CREMESUPPE VOM HEIMISCHEN KÜRBIS UND MARONE

## HAUPTGERICHTE

AM BUFFET TRANCHIERT: RÜCKEN VOM WEIDERIND IM GANZEN GEGART MIT  
MADEIRAJUS

GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH IN PFLAUMEN-SENFSAUCE  
RAGOUT VOM HABICHTSWALDSCHWEIN MIT PREISELBEEREN UND  
WALDPILZEN

GEBACKENE ENTENKEULE AUF EIGENER SAUCE  
CONFIERTES LACHSFILET MIT KRUSTENTIERSAUCE  
HOHMANNS ROT- UND GRÜNKOHL

VEGETARISCH

GEMÜSE-BULGUR MIT ROSINEN, MANDELN UND MINZ-JOGHURT  
KARTOFFELKLÖSSE, BUTTER-SPÄTZLE UND PILAWREIS

## DESSERT

TIRAMISU  
PANNA COTTA VON DER TONKABOHNE  
SCHMANDMOUSSE MIT PFLAUMENRÖSTER  
EISAUSWAHL

PREIS PRO PERSON: 50€