

MÄRCHENHAFTES WEIHNACHTSBUFFET

25.12. & 26.12.2025 11:30 - 14:30

VORSPEISEN

ROSA GEGARTES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE, WACHTELEI UND
SENFSAAT

TERRINE VOM HABICHTSWALDSCHWEIN MIT PREISELBEERE, ZWIEBEL UND
NUSS

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN, GANZER GERÄUCHERTER LACHS UND
KRABBENCOCKTAIL MIT SAHNEMEERRETTICH UND SENF-DILLSAUCE
TOMATE „CAPRESE“

GEGRILLTES UND MARINIERTES GEMÜSE MIT PARMESAN UND PESTO

HOHMANNS FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING

SALATBUFFET MIT 3 DRESSINGS

BROTAUSWAHL, BUTTER

SUPPE

CREMESUPPE VOM HOHMANNS ROTKOHL MIT ORANGE UND ROSINEN

HAUPTGERICHTE

ENTRECÔTE VOM WEIDERIND IM GANZEN GEGART, AM BUFFET TRANCHIERT
MIT MADEIRAJUS

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH VOM FRITZLARER STROHSCHWEIN AUF
PFLAUMENJUS

RAGOUT VOM HIRSCH MIT HEIDELBEEREN UND WALDPILZEN

GEBACKENE ENTENKEULE AUF EIGENER SAUCE

CONFIERTES FILET VOM LACHS MIT MANDARINENVELOUTÉ

VEGETARISCH: MOUSSAKA VON KARTOFFEL, AUBERGINE UND
GEWÜRZTOMATE | BUNTE GEMÜSEAUSWAHL |

HOHMANNS ROTKOHL UND GRÜNKOHl | KARTOFFELKLÖSSE | BUTTER-
SPÄTZLE | GRAUPEN-RISOTTO

DESSERT

BRATAPFEL-TIRAMISU

CREME CATALAN

SCHMANDMOUSSE MIT PFLAUMENRÖSTER

SPEKULATIUSPARFAIT

PREIS PRO PERSON: 50€

KINDER VON 6-14 JAHRE: 3,20€ PRO LEBENSJAHR