

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