

HEILIGABEND

24. Dezember 2018 / 18:00 Uhr - 23:00 Uhr

Unsere Klassiker

Felsenaustern auf Eis, Zitrone, Chesterbrot

Räucherlachs, Graved Lachs, Fischterrinen, Senf-Dill-Sauce

Roher Schinken, Melone, Portwein-Feigen

Mozzarellakugeln, Strauchtomaten, Basilikum-Öl

Käseauswahl, Trauben, verschiedener Senf, Grissini, Bauernbrot

Buntes Salatbuffet, verschiedene Dressings, Toppings

Shrimps-Cocktail selber machen

Shrimps, Dill gehackt, Ananaswürfel, Champignons, Tomatenwürfel,

Gurkenwürfel, Cocktailsauce

Vorspeisen

Marinierte Jakobsmuscheln, Lachstartar, Gurkensalat, Kaviar

Geräucherter Heilbutt, Rote-Bete-Salat, grober Senf, Meerrettich

Roastbeef-Röllchen, Waldpilze, geröstetes Walnussbrot

Glacierte Entenbrust, Waldorfsalat, Chutney, Birne und Apfel

Couscous-Salat, Kichererbsen, Fetakäse, Rucola

Suppe

Crèmesuppe von Rote Bete, geröstete Haselnüsse, Sauerrahm

Hauptgänge

Gebratene Entenbrust, Birnen-Jus, Wirsing, Herzoginkartoffeln

Ragout von Edelfischen mit Safran-Hollandaise überbacken, grüner Spargel, gemischter Reis

Kalbsbraten in Orangen-Sauce, Brokkoli mit Pinienkernen, Bandnudeln

Spinatknödel auf gebratenen Pilzen, Parmesansauce

Dessert

Mandel-Zimt-Tarte

Lebkuchen-Tiramisu mit Gewürzorange

Spekulatius Crème Brûlée

Stollenterrine mit Rumtopf Früchten

Cassismousse im Glas

Grand Marnier Früchte mit Vanilleschaum