

# WEIHNACHTS-BRUNCH

25. und 26. Dezember 2018 / 11:30 Uhr - 15:00 Uhr

## Unsere Klassiker

Felsenaustern auf Eis, Zitrone, Chesterbrot

Räucherlachs, Graved Lachs, Fischterrine, 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

Ceviche, Kabeljau, Salatgurke, rote Paprika, Kresse

Flusskrebse, Weißkraut, Erbsen, rote Zwiebel

Hirschschinken, Couscous, getrocknete Cranberries

Hochrippe, Rettich, Sesam, Rucola

Wachtelterrinen, Gänsestopfleber, grüner Spargel, Apfel-Birnen-Chutney

## Suppen

Kalbsschwanzessenz mit Sherry

Bratapfel-Sellerie Crèmesuppe

## Hauptgänge

Gebratene Gans, Bratäpfel, Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödel

Skreifilet mit Pommery-Senf-Kruste, Safranspinat und Reis

Rinderfiletmedaillon, Morchelsauce, Sesamkarotten, Pappardelle

Zartweizen Risotto mit süß-saurem Kürbis und Walnusskernen

## Dessert

Printenmousse mit Aprikosenkompott

Punschörtchen, Marsalaschaum

Crème Brûlée von Amarena-Kirschen

Birnen-Mandel-Crumble im Weckglas

Schokoladentorte mit Macadamianüssen

Salat von exotischen Früchten