

Weihnachtsbuffet I

Vorspeise

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce
Honigmelonenschiffchen mit italienischem Landschinken
Geräucherte Entenbrust mit Birnen-Senfsauce an Waldorfsalat
Crevetten-Cocktail mit Apfelstücken & Toastbrot
Curry-Geflügelsalat „Hawaii“

Suppe

Kohlrabi-Kartoffelsuppe mit gebackenem Kartoffelstroh

Hauptgericht

Geschmorte Entenkeule mit Orangen-Ingwersauce
Schweinelendchen „im Ganzen gebraten“ an Armagnac-Pflaumensauce
Saltimbocca vom Schwertfischfilet mit leichter Salbeisauce

Speck-Rosenkohl, Apfel-Rotkohl
hausgemachte Kartoffelknödel, gratinierte Kartoffeln, Fettuccine

Dessert

Bergische Waffeln mit Bourbon-Vanilleeiscrème und heißen Zimt-Schattenmorellen
Lebkuchen-Tiramisue
„Rote Grütze“ mit Vanillesauce

Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips