

Dessertbuffet

Marillen-Quarkknödel mit Vanillesauce

Grütze von roten Beeren

Weißes Schokoladen- Thymian- Mousse

Creme Brulée

Eisauswahl, Obst

Dessertwein „Heaven on Earth“

Traube Muskat, Südafrika

5cl 5,90 €

Digestif Empfehlung

Grappa di Chardonnay

2cl 3,90 €

Nordic Brände

Williams Birne, Herbstprinz Apfel

2cl 3,90 €

Haselnuss

2cl 4,90 €

Schnuckenblut

2cl 2,90 €

Aperitif Empfehlung

Moritz, Prosecco

0,1l 4,90 €

Appléritif alkoholfrei

0,1l 4,90 €

Martini dry

5cl 4,50 €

Sherry dry oder creme

5cl 3,90 €

Apfelpunsch alkoholfrei

0,2l 4,00 €

Unser Weihnachtsbuffet

Buffetpreis 45,00 €

nur der Hauptgang 32,00 €



Vorspeisenbuffet

Anti Pasti,
verschiedene Gemüse, Tomaten und Burrata

„Neptuns Bestes“
Lachs Bellevue, Rauchfischauswahl
Lachsroulade mit Spinat

Bunte Blattsalate
Linsensalat mit Heidschnuckenschinken, Kichererbsensalat
Cous Cous mit Oliven, Ceaser´s Salat, Krabbencocktail
und Heringssalat

Roastbeef vom „Wilseder Rotem Rind“ mit Remoulade
und grüner Sauce

Suppe

Festtagssuppe
mit Fleischklößchen, Gemüse
und Eistich

Hauptgänge

Deutscher Gänsebraten

Filet vom Iberico Schwein

Rosa gebratener Heidschnuckenrücken
unter der Kräuterkruste

Wildragout mit Steinpilzen

Rinderroulade vom „Wilseder rotem Rind“

Kabeljaufilet an Kürbisragout

Beilagen
Rotkohl, Wirsing und buntes Gemüse

Pommes Dauphine, Kartoffeln

Vegan

"Humus" Kichererbsenmousse

Vegetarisch

3erlei gefüllte Champignons
auf Kürbisragout mit gebackener Polenta

