

Weihnachtsbuffet am 1. Und 2. Feiertag 2022

Vorspeisenbuffet:

Geräucherte Gänsebrust mit Cranberry Meerrettich

Vitello Tonnato vom Kalb

Räucherfisch Spezialitäten

Hausgemachtes Anti Pasti

Tomate - Mozzarella

Großes Salatbuffet mit angemachten und frischen Salaten

Bunter Brotkorb mit hausgebackenen Broten -

verschiedene Butter und Gänsegriebenschmalz

Suppen:

Fränkisches Mostsüppchen mit Zimtcroustons

Hausgemachte Leberknödlsuppe mit Grießnockerl

Hauptgänge:

Knusprig gegrillte Gänsebrust auf Salbei-Burgunderjus

hausgemachtes Blaukraut und Kartoffelklöße

Glasierter Kalbsrahmbraten mit Champignons

gebackene Bandnudeln und Rahmwirsing

Medaillons vom Hällischen Landschwein mit Parmesankruste

Kartoffelgratin/ Speckrosenkohl

Fränkische Lachsforelle auf frischem Blattspinat
gebräunte Drillinge und Dillrahmsauce

Hausgemachte Gnocchis in Paprikarahm
mit buntem Gemüse und frischem Parmesan

Dessert:

Topfen - Palatschinken
Hausgemachte Buchteln mit Hagebutten und Nocino Karamell
Rote Grütze mit Vanilleespuma
Mousse au Chocolate
Panna Cotta von gesalzener Karamell
Lebkuchen Creme Bruleé

Preise:

Buffet: 35€
Kinder unter 12 Jahre: 22€

Aperitif:

Rosmarin-Apfelzimt Bellini
Lillet Wildberry
Evchen Sekt/ O-Saft

Geöffnet 1. Und 2. Weihnachtsfeiertag

11:00 - 16:00 Uhr

Buffet: 11:30 - 14:00 Uhr