

WEIHNACHTSBÜFFET

am 25. und 26.12.2023

Bunter-Kürbissalat mit Büffel-Mozzarella

Rote Wild-Garnelen an Knoblauchcreme

Rinder-Pastrami an Frankfurter grüner Sauce und gehacktem

Heißgeräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren auf Apfel-Rotkohlsalat

Bohnen-Tomaten-Pfifferling-Salat mit frischem Koriander

Lachsschnitte auf Safrannudeln dazu Honig-Senfsauce

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen und Sprossen

dazu Kartoffel-Dressing

Rosa Linsensalat & weißer Balsamico & gebratenes Maishähnchenfilet

Steinofen-Baguette

** * **

Rinder-Schmorbaten „Boeuf Stroganoff“ & Champignons &

rote Beete & Gewürzgurken

Prinzessbohnen

Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet im Tiroler Speckmantel mit Steinpilzen in

Wildkräutersauce

Pastinaken-Birnengemüse

Butterspätzle

Entenkeule an Orangensauce

Wirsing a la Creme

Kartoffelknödel

** * **

Tiramisu von der Pflaume dazu Zimtschaum

Topfenmousse mit Gewürz-Kirschen

Preis pro Person 49,00 €

Reservierung bitte im Bistro oder Telefonisch – HU 42870 707

Wir freuen uns auf Sie !