



AB 2. NOVEMBER

Winter-Buffer

Winterliche Vorspeisen, Entenkeule, geschmorte Rinderbacken und festliche Desserts – inkl. vegetarischer & veganer Optionen.

VORSPEISEN & WINTERLICHE BROTZEIT

Süß-saures Kürbis-Carpaccio mit Feldsalat, Cranberry-Kompott und gerösteten Nüssen

Winterliche Blattsalate mit Dressing, Parmesan, Walnüssen, Birne und Cranberrys

Veganer Rote-Bete-Salat mit Apfel, Meerrettich und Kräutern

Winterliche Jausenplatte mit Schinken- und Wurstspezialitäten, Käse, Cornichons und eingelegtem Gemüse

Brotkorb mit Bauernbrot, Baguette, Butter und Griebenschmalz

Kleine Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsoße

Vegane Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

BEILAGEN

Apfelrotkohl

Kartoffelklöße

Cremiges Kartoffelpüree

HAUPTGERICHTE

Krosse confierte Entenkeule mit kräftiger Entenjus

Geschmorte Rinderbacken in Rotweinjus

Winterliches Fischcurry mit feiner Sternanis- und Zimtnote

Vegan: Geschmorter Wirsing mit gebratener Polentaschnitte und Waldpilzen

Rosenkohl-Eintopf mit Kassler

DESSERT

Kaiserschmarrn

Vanilleeis zur Selbstbedienung

Spekulatius-Tiramisu