

WEIHNACHTSBUFFET AM 25.12. & 26.12 IM WALDESRUH

SUPPE

Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercroûtons

SALATBUFFET

Marinierter Kürbissalat, süß-saurer Gurkensalat, Rote Betesalat, Chicoréesalat mit Orangen
Feldsalat mit Croûtons und Granatapfelkernen
Winterliche Blattsalate mit Kürbiskern-Orangenöl-Dressing und Frenchdressing

ANTIPASTI – VARIATION

Safranfenchel, mediterraner Weißkohlsalat
Holsteiner Antipasti von Kohlrabi und Karotte, gebratenen bunte Paprika,
Rotweinchampignons und Zucchini

AUS DEM RAUCH

Geräucherter Lammshinken mit Apfel-Zwiebelchutney
Holsteiner Katenrauchschinken mit Cornichons, Geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat

HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Cornichons und Remouladensoße
Eckernförder Rollmops, Matjessalat "Hausfrauen Art" und Matjessalat mit Roter Bete
Friedrichskooger Krabbensalat, Aalrauchmatjes
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN AUS ECKERNFÖRDE

Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill Soße
Kieler Sprotten und Pfeffermakrelen, Stremellachs, geräucherte Rollmöpse
und Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch mit Meerrettichsahne
Pochierte Lachsforelle im Ganzen

WARMER GERICHTE

Am Stück rosa gebratener Rücken von der Holsteiner Färse
mit Waldpilz-Zwiebelgemüse und Kartoffelgratin von Hassendorfer Kartoffeln
Gebratene Filets von Steinbeißer, Lachsforelle und Pollack
mit saftigem Karotten-Steckrübengemüse und Petersilienkartoffeln aus Hassendorfer Kartoffeln
Knuspriger Enten- und Gänsebraten vom Schönmoorer Hof mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und geschmolzenen Kartoffelknödeln
Gefüllte Artischockenböden mit Couscous und Parmesan überbacken

DESSERT & KÄSE

Weißes und dunkles Schokoladenmousse von Lübecker Schokolade mit Rumkirschen
Crème Brûlée, Apfelstrudel mit Vanillesoße
Schokoladenbrownie mit Punschkirschen
Hausgemachtes Tiramisu mit Zimt, Mit Marzipan gefüllte Bratäpfel
Reichliche Käseauswahl vom Hof Backensholz
Auswahl verschiedener Brotsorten und Butter

Preis pro Person: 65,00 EUR