



WEIHNACHTSMARKT– BUFFET 2026

SUPPE – am Platz serviert

Winterliche Maronensuppe mit Spekulatius-Croûtons

VORSPEISEN

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Walnüssen und eingelegtem Kürbis

Holsteiner Antipasti von Weißkohl, Paprika, Pilzen, Oliven und Zucchini

Feldsalat mit Orangen und Granatapfel, dazu Balsamico-Dressing

Im Ganzen präsentierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Rote Bete Salat mit Speckwürfeln und Ziegenfetawürfeln

Veganer Kohlrabisalat mit Falafel und Curry Datteldip

Viöler Lammschinken mit mildem Kartoffelsalat

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

Kieler Sprotten und geräucherter Rollmops

Verschiedene heißgeräucherte Makrelen mit Sahnemeerrettich

Rauchlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Heilbutt aus dem Buchenholzrauch

Rader geräucherte Lachsforelle

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Schirnauer Lachsforellenfilet

mit knackigem Gemüse aus dem Ofen und Süsskartoffel-Stampf

Geschmorte Entenkeule vom Schönmoorer Hof

mit kräftiger Orangen-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelgratin

Kichererbsen-Curry mit Brokkoli und Basmati-Duftreis (vegan)

DESSERT

Schokoladenbrownie mit Kirschen

Trifle von Mango, Mascarpone und Mandelcrunch im Gläschen

Helle und dunkle Mousse au Chocolat von der Belgischen Schokolade

Winterliches Tiramisu mit Datteln und Mocca

Rote Grütze (vegan) mit Vanillesauce (vegan)

KÄSE

Käsevariation der Käsestraße Schleswig-Holstein mit Walnüssen und Feigensenf

Verschiedene Brotsorten und Butter