



WEIHNACHTSMARKT – BUFFET 2025

SUPPE – am Platz serviert

Süßkartoffel-Rote Linsensuppe mit Kichererbsen und Kräutern

VORSPEISEN

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Walnüssen und eingelegtem Kürbis

Orangen-Karottensalat

Mit Kräutern und Zwiebellauch marinierte Pilze und Paprika-Anti Pasti

Feldsalat mit Speckwürfeln, Granatapfelkernen und Ziegenfetawürfeln

Im Ganzen pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Berglinsensalat mit Katenschinken

Salat von Quinoa, dicken Bohnen und Radieschen

Holsteiner Katenrauchmettwurst und Schinken aus Viöl mit knackigen Cornichons

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

Kieler Sprotten

Heißgeräucherte Makrelen mit Sahnemeerrettich

Rauchlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Heilbutt aus dem Buchenholzrauch

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Dijon-Senfsauce, buntem Wirsing Kohl und Röstkartoffeln

Geschmorte Entenkeule vom Schönmoorer Hof mit kräftiger Orangen-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelgratin

Winterlicher Gemüseauflauf (vegetarisch)

DESSERT

Schokoladenbrownie mit Kirschen und Karamellsauce

Apfel-Zimttarte mit Rosinen

Helle und dunkle Mousse au Chocolat von der Belgischen Schokolade

Rote Grütze mit Vanillesauce

KÄSE

Käsevariation der Käsestraße Schleswig-Holstein mit Walnüssen und Feigensenf

Verschiedene Brotsorten und Butter