

25. UND 26.12.2021

WEIHNACHTSBUFFET ZU DEN FEIERTAGEN

SUPPE

Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercroûtons

SALATE

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

ANTIPASTI-PLATTE

Safranfenchel, mediterraner Weißkohlsalat, Kohlrabi, Karotte,
gebratene bunte Paprika, Rotweinchampignons und Zucchini

AUS DEM RAUCH

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

HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN

Matjessalat „Hausfrauen Art“, Matjessalat mit Roter Bete, Aalrauchmatjes
Friedrichskooger Krabbensalat, Eckernförder Rollmops
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Cornichons und Remouladensauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN AUS ECKERNFÖRDE

Im Ganzen pochierte Lachsforelle, Räucherlachs mit Honig-Senf Dillsauce
Kieler Sprotten, Pfeffermakrelen, Stremellachs, geräucherte Rollmöpfe
Heilbutt und Saiblinge aus dem Buchenholzrauch mit Meerrettichsahne

HAUPTGERICHTE

Gebratene Filets von Lengfisch, Lachsforelle und Pollack
mit saftigem Karotten-Steckrübengemüse und Petersilienkartoffeln aus Hassendorfer Kartoffeln
Knuspriger Enten- und Gänsebraten aus Bokelholm
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelknödeln
Am Stück rosa gebratener Rücken von der Holsteiner Färse
mit Waldpilz-Zwiebelgemüse und Kartoffelgratin aus Hassendorfer Kartoffeln
Mit Couscous gefüllte Artischockenböden unter einer Parmesankruste

DESSERT

Mit Marzipan gefüllte Bratäpfel
Weißes und dunkles Schokoladenmousse von belgischer Schokolade
Bayerische Lebkuchen-Crème mit Rum-Kirschen, Mokka-Crème brûlée
Schokoladenbrownie mit Punschpflaumen, Hausgemachtes Tiramisu mit Zimt

Käseauswahl der Käsestraße Schleswig-Holstein
Auswahl verschiedener Brotsorten, dazu Butter von der Meierei in Horst

Preis pro Person: 54,00 EUR