

# WINTER-BUFFET

(Januar, Februar, März)

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Räucherfischauswahl  
mit Sahnemeerrettich & Wasabi-Mayonnaise

Duett von der Ente – Entenpastete & Pulled Duck  
auf Feldsalat mit Sauce Cumberland

Rotkraut – Pfeffer Salat

Saisonale Blattsalate  
2 hausgemachte Dressings zur Wahl

Brotkorb  
Meersalzbutter & die Butter der Saison



Schwarzwurzel- Honig Suppe  
mit Tiroler Speck-Crumble



Geschmorte Entenkeule  
mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen/Herzogin & Entensauce

Wildschweinbraten in Wachholderjus  
mit Vanille-Spitzkohl & Herzoginkartoffeln/Semmelknödeln

Filet vom Skrei auf Orangen-Pfeffer-Sauce,  
mit gestovtem Wirsing & Pastinaken – Kartoffelpüree



Bratapfeleis

Glühwein-Kirschen

Mousse au Chocolat (vegan)

pro Person  
mit Suppe am Buffet 64,00€  
mit servierter Suppe 67,00€