




### Kinderbuffet:

kl. Hähnchenschnitzel mit Erbsen und Möhren,  
Pommes Frites,  
Ketchup und Mayonnaise

\* \* \*

Weihnachtliches Dessertbuffet

1,80€ pro Lebensjahr  
(bis 14 Jahre)



### Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Appléritif Apfel & Rose, alkoholfrei	0,1l	3,80 €
Appléritif Ingwer & Bergamotte, alkoholfrei	0,1l	3,80 €
Prosecco Spumante extra dry	0,1l	4,50 €
Lustau Sherry, Solera Reserva (medium oder dry)	5cl	4,95 €

### Als Digestif empfehlen wir Ihnen:

Espresso		2,30 €
Café creme		2,50 €
Cappuccino		2,60 €

### ... aus dem Hause Scheibel

Badischer Obstbrand	2cl	2,50 €
Williams Christ	2cl	3,00 €
Aprikosen-Marille	2cl	3,00 €
Moorbirne	2cl	3,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,00 €
Grappa Nonino Riserva (5 Jahre)	2 cl	6,50 €



Ein frohes Weihnachtsfest und guten Appetit wünschen Ihnen  
Familie Fischbeck und Mitarbeiter

# Buffet zu Weihnachten 2021

-am Mittag-



## **Rinderkraftbrühe mit Einlage**

\* \* \*

### **„Veganes Gemüsecurry“**

mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis

\* \* \*

### **Zarte Rinderrouladen**

mit Burgundersauce

\* \* \*

### **Fischvariation „Watt-Hus“**

Lachsfilet und Zanderfilet gebraten,  
mit Weißweinsahnesauce und zweierlei Reis

\* \* \*

### **Zarte Schweinefiletmedaillons**

mit frischen Champignons

\* \* \*

### **Zarter Rehkeulenbraten aus hiesigen Jagden,**

mit Cassissauce und Preiselbeerbirne

\* \* \*

### **Rumpsteak, medium,**

mit Bohnen im Speckmantel und Kräuterbutter

\* \* \*

### **Gänsebraten, im Ofen geschmort,**

gefüllt mit Zwiebeln und Äpfeln, Majoransauce und Bratapfel

\* \* \*

Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle, Kartoffelklöße,  
Mandelbällchen, Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

## **Weihnachtliches Dessertbuffet**

Preis pro Person 44,80€