

WEIHNACHTSBUFFET am 25.12. & 26.12.2024 im Waldesruh

SUPPE

Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercroûtons

SALATBUFFET

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

ANTIPASTI

Safranfenchel, mediterraner Weißkohlsalat
Holsteiner Antipasti von Kohlrabi und Karotte, gebratenen bunte Paprika,
Rotweinchampignons und Zucchini

AUS DEM RAUCH

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

HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Cornichons und Remouladensoße
Eckernförder Rollmops, Matjessalat "Hausfrauen Art" und Matjessalat mit Roter Bete
Friedrichskooger Krabbensalat, Aalrauchmatjes
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN AUS ECKERNFÖRDE

Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillssoße, Pochierte Lachsforelle im Ganzen
Kieler Sprotten und Pfeffermakrelen, Stremellachs, geräucherte Rollmöpse
Heilbutt und Saiblinge aus dem Buchenholzrauch mit Meerrettichsahne

WARME GERICHTE

Am Stück rosa gebratener Rücken von der Holsteiner Färse
mit Waldpilz-Zwiebelgemüse und Kartoffelgratin von Hassendorfer Kartoffeln
Gebratene Filets von Steinbeißer, Lachsforelle und Pollack
mit saftigem Karotten-Steckrübengemüse und Petersilienkartoffeln von Hassendorfer Kartoffeln
Knuspriger Enten- und Gänsebraten vom Schönmoorer Hof
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelknödeln
Artischockenböden gefüllt mit Couscous und überbacken mit Parmesan

DESSERT

Weißes und dunkles Schokoladenmousse von der Lübecker Schokolade mit Rumkirschen
Crème Brûlée, Schokoladenbrownie mit Punschpflaumen
Hausgemachtes Tiramisu mit Zimt, Apfelstrudel mit Vanillesoße
Mit Marzipan gefüllte Bratäpfel

KÄSE

Reichliche Käseauswahl von Hof Backensholz
Auswahl verschiedener Brotsorten und Butter

63,00 € pro Person