

Waldwirtschaft
Alter Kanal
Weihnachtsbuffet



Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Streifen vom frischen Gemüse, Fleischbällchen und Eierstich,
wird vorab von uns am Tisch serviert

Gebackenes Seeteufelfilet auf mediterranem Gemüse

Aubergine, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Möhren, Oliven Peperoni

Wildgoulasch vom Hirsch und Wildschwein mit Pfifferlingen in Wachholderrahmsauce

Entenkeule und Gänsebrust an eigener Sauce mit Apfelrotkohl

Bregenwurst und Kasselernacken auf deftigem Grünkohl

Rinderbraten mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt an kräftiger
Schwarzbrotssauce mit Speck

Rosenkohl – Apfelrotkohl – Mischgemüse - Grünkohl

Kartoffelgratin – Kroketten – Berner Röstinchen, Kartoffelklöße

Fischplatte mit mariniertem Fisch, geräucherten Forellenfilets, Makrele,
Lachs, Lachsforelle, Matjesvariationen und Garnelen.

Anti Pasti Platte mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Peperoni, Champignons,
Oliven, Knoblauch und Jalapenos

Tomaten Mozzarella Platte mit frischem Basilikum und extra nativem Olivenöl

Geflügelplatte kalte Gänse- und Enten- und Hähnchenbrust mit Wildpreiselbeeren und
Johannisbeergelee

Schwarzwaldschinken auf Melonenschiffchen

Pikante Mettbällchen mit Oliven und Peperoni

Carpaccio vom Rinderfilet, mit geriebenem Parmesankäse, Rucola

Große Käseplatte mit verschiedene Weich- und Hartkäsesorten vom Rindvieh,
Ziege und Schaf mit Weintrauben und Physalis

Brotkorb mit Brötchen, Baguette und verschiedenen Brotsorten

Bratapfel – Schichtdessert

Spaghetti- Eis- Dessert mit pürierten Erdbeeren und weißer Schokolade

Mousse au Chocolat mit karamellisierten Pflaumen

Götterspeise mit Vanillesauce

Mittags am 25.12 und 26.12.2024 49,90 Euro p.Pers