



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

Heiligabend-Buffet 2016

Maronencrèmesuppe
mit karamellisierten Apfelstückchen

Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella-Salat
Antipasti

Wildschweinschinken
Gantaloupe-Melone | Parmesanspäne

Wildpastete & geräucherte Entenbrust | Preiselbeeren

Roastbeef & Hirschrücken
rosa gebraten | kalt serviert | Remoulade | Cumberlandsauce

Allerlei Fisch aus der Räucherammer & Edelfischterrinen
Honig-Senf-Dill-Sauce | Cocktailsauce | Sahnemeerrettich

Caesar Salad
Putenbruststreifen | knuspriger Speck | gebratene Garnelen
geröstete Pinienkerne | Parmesanspäne | Cherrytomaten | frische Kräuter

*

Gebratenes Filet vom Winter-Skrei
frischer Blattspinat | Weißweinsauce | Heidekartoffeln

*

Am Buffet tranchiertes Filet vom Husumer Weiderind
Sauce Béarnaise | Calvadosauce

Ofenfrischer Gänsebraten
klassische Füllung | Pflaumensauce | Ditmarscher Apfelrotkraut | Heidekartoffel

Ragout vom heimischen Wild | Waldpilzrahm | mit Haselnusspätzle

Geschmorte Keule vom heimischen Wild | Preiselbeersauce | Rosenkohl | Kartoffelgratin

*

Winterliche Gemüseauswahl

*

Große Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten
Weintrauben | hausgemachtes Apfel-Birnenchutney | Baguette & Butter

*

Weihnachtliches Dessert Buffet

Pro Person 56,-

