



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



Das Heiligabend Buffet 2017

Consommé vom Reh
mit Haselnussklößchen

*

Tatar vom Husumer Weiderind, pikant | Pumpernickel
Wildschweinschinken | Honigmelone | Parmesan
Zweierlei Wildpastete & geräucherte Entenbrust | Preiselbeeren
Hirschrücken aus hiesiger Jagd | Cumberlandsauce
Holsteiner Roastbeef, rosa gebraten | Remoulade
Variation vom Räucherfischen & Edelfischterrinen | begleitende Dips

Caesar Salad Variationen | gebratene Garnelen | Hähnchenbrust
Cherrytomaten | Pinienkerne | Parmesanspäne | Kräuter
Insalata Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum
Vitello Tonnato | zartes Kalb | Thunfischsauce | Kapern
Antipasti

*

Filet vom Skrei, gebraten | Basilikumschaum | geschmortes Zucchini Gemüse | Kartoffelmousse

Filet vom Husumer Weiderind, am Buffet tranchiert | Sauce Béarnaise | Pfefferkornsauce

Geschnetzeltes vom Wild | Rotweinschalotten | Ingwer | Haselnusspätzle

Ofenfrischer Gänsebraten | klassische Füllung | Pflaumensauce
Ditmarscher Apfelrotkraut | Heidekartoffel

Geschmorte Keule vom Rothirsch | Rosenkohl | Preiselbeersauce | Kartoffelgratin | Kräuter

Winterliche Gemüseauswahl

*

Auswahl heimischer & internationaler Käsesorten
Weintrauben | hausgemachtes Chutney | Brot & Butter

*

Weihnachtliches Dessertbuffet

Pro Person 62,-

