



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

Heiligabend Buffet 2018

Apfel-Maronencrèmesuppe
Haselnussklößchen

*

Tatar vom Husumer Weiderind | gebuttertes Schwarzbrot
Wildschweinschinken | Cantaloupe-Melone | Späne vom Grana Pandano
Variation von Hirsch- & Rehpasteten | geräucherte Entenbrust | Wildpreiselbeeren
Hirschrücken aus hiesiger Jagd & Holsteiner Roastbeef · rosa gebraten · kalt serviert
Cumberlandsauce | Remoulade
Insalata Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum

Caesar Salad Station
Gebratene Garnelen | Römersalat | Cherrytomaten | Parmesanspäne | frische Kräuter
Variation von Räucherfischen & Norwegischem Lachs | begleitende Dips
Terrine vom Hummer mit Whiskey | Seezungenterrine tropisch
Antipasti

*

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) · gebraten | Weißwein-Vanillesauce | geschmortes Butternüßengemüse

Filet vom Husumer Weiderind · am Buffet tranchiert | Sauce Béarnaise | Calvadosauce

Ragout vom Holsteiner Wildschwein | frische Pilze | Petersilienkartoffeln

Ofenfrischer Gänsebraten · klassische Füllung
Orangen- & Zimtsauce | Dithmarscher Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

Geschmorte Keule vom Rotwild | Waldpilzsauce | Nuss-Rosenkohl | Kartoffel-Rosmaringratin

Winterliche Gemüseauswahl

*

Auswahl heimischer & internationaler Käse | Weintrauben | hausgemachtes Chutney | Baguette & Butter

*

Weihnachtliches Dessertbuffet

Pro Person 65,-

