



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

HEILIGABEND BUFFET 2024

SUPPE | SALATE & VORSPEISEN

Orangen-Maronencrèmesuppe | Zimt-Croûtons

Tatar vom Husumer Weiderind | gebuttertes Schwarzbrot

Hirschschinken | Honigmelone | Parmesan

Entenbrust · rosa gebraten | Wildpreiselbeeren

Hirschrücken aus hiesiger Jagd | Cumberlandsauce

Holsteiner Roastbeef · rosa gebraten | hausgemachte Remoulade

Insalata Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum

Caesar Salad Station

Gebratene Riesengarnelen | gebratenes Butterhähnchen

Cherrytomaten | Parmesan | frische Kräuter

Variation von Räucherfischen | begleitende Dips

Hausgebeitzter Orangen-Lachs | erlesene Fisch- & Wildtterrinen

Auswahl an Antipasti

*

HAUPTSPEISEN

Von unserer Tranchierstation

Filet vom Husumer Weiderind | Wildschweinerücken | Portweinsauce

*

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) · gebraten

Portwein-Vanillesauce

Ragout vom Holsteiner Wildschwein | Waldpilze | Haselnussspätzle

Konfierte Entenkeule

Enten-Glühwein-Jus | Dithmarscher Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

Geschmorte Keule vom Rothirsch

Preiselbeerrahmsauce | Nuss-Rosenkohl | Kartoffel-Rosmaringratin

Winterliche Gemüseauswahl | Nussbutter-Kartoffeln

*

DESSERT- & KÄSEBUFFET

Weihnachtliche Desserts in großer Vielfalt

Köstliche Auswahl an heimischem & internationalem Käse

Weintrauben | hausgemachtes Chutney | Brot & Butter

Pro Person 79,00

0-3 Jahre kostenfrei · 3-6 Jahre 25,00 · 7-14 Jahre 45,00 · ab 15 Jahre 79,00