



# FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

## WEIHNACHTSBUFFET

25.12.2024

### SUPPE | SALATE & VORSPEISEN

**Consommé vom Reh** | Steinpilz-Ravioli

**Tatar vom Husumer Weiderind** | gebuttertes Schwarzbrot  
**Kalbsrücken · rosa gebraten** | hausgemachte Remouladensauce  
**Hirschschenken** | Honigmelone | Parmesan  
**Entenbrust · rosa gebraten** | Wildpreiselbeeren  
**Wildschweinrücken aus hiesiger Jagd** | Cumberlandsauce  
**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

**Zanderfilet · gebraten** | Noily Prat-Sauce

**Medaillons vom Kalbsrücken** | Morchelrahm

**Ragout vom Holsteiner Wildschwein** | Waldpilze | Haselnussspätzle

#### **Konfierte Entenkeule**

Glühweinsauce | Dithmarscher Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

**Ochsenbäckchen in Rosmarinsauce**

Ingwer-Rosenkohl | Kartoffelgratin

**Winterliche Gemüseauswahl** | Petersilienkartoffeln

\*

### DESSERT- & KÄSEBUFFET

**Weihnachtliche Desserts in großer Vielfalt**

**Köstliche Auswahl an heimischem & internationalem Käse**

Weintrauben | hausgemachtes Chutney | Brot & Landbutter

*Pro Person 49,00*

*0-3 Jahre kostenfrei · 3-6 Jahre 19,00 · 7-14 Jahre 39,00 · ab 15 Jahre 49,00*

Wir freuen uns auf eine Reservierung.  
04503-80 20 · [info@fuchsbau.com](mailto:info@fuchsbau.com)