



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

WEIHNACHTSBUFFET

26.12.2024

SUPPE | SALATE & VORSPEISEN

Getrüffelte Maronencrèmesuppe

Tatar vom Husumer Weiderind | gebuttertes Schwarzbrot
Holsteiner Roastbeef · rosa gebraten | hausgemachte Remouladensauce
Hirschschinken | Honigmelone | Parmesan
Entenbrust · rosa gebraten | Wildpreiselbeeren
Wildschweintrüffel 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
hausgebeizter 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