FUCHSBAU
Romantik Hotel · Restaurant · SPA
★★★★S

HEILIGABEND BUFFET 2026

SUPPE | SALATE & VORSPEISEN

Orangen-Maronencrèmesuppe | Zimt-Croûtons

Tatar vom Hirschkalb | gebuttertes Schwarzbrot
Wildschweinschinken | Honigmelone | Parmesan
Entenbrust · rosa gebraten | Wildpreiselbeeren
Wildschweinrücken aus hiesiger Jagd | Cumberlandsauce
Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kapern
Hausgemachte Entenleberpastete
Rote Bete-Carpaccio | Ziegenkäseperlen

Caesar Salad Station
Gebratene Riesengarnelen | gebratene Maishähnchenbrust
Cherrytomaten | Grana Padano | frische Kräuter

Variation von Räucherfischen | begleitende Dips
Hausgebeizter Gewürz-Lachs | erlesene Fisch- & Wildterrinen
Auswahl an Antipasti

*

HAUPTSPEISEN

Von unserer Tranchierstation
Filet vom Weiderind | Hirschrücken | Portweinsauce

*

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) · gebraten
Hummersauce

Ragout vom Holsteiner Hirsch | Waldpilze | Haselnussspätzle

Konfierte Entenkeule
Apfel-Calvados-Sauce | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße

Glacierte Keule vom Reh
Glühweinsauce | Nuss-Rosenkohl | Kartoffelgratin | Kürbis-Lasagne

Winterliche Gemüseauswahl | Nussbutter-Kartoffeln

*

DESSERT- & KÄSEBUFFET

Weihnachtliche Desserts in großer Vielfalt

Köstliche Auswahl an heimischem & internationalem Käse
Weintrauben | Feigensenf | Brot & Butter

Pro Person 85,00
0-3 Jahre kostenfrei · 3-6 Jahre 27,00 · 7-14 Jahre 48,00 · ab 15 Jahre 85,00

Inklusivpreise in Euro pro Person