



## BRASSERIE & RESTAURANT

*Weihnachtsbuffet am 25.12 & 26.12.18  
von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr*

### *Vorspeisen:*

- *Verschiedene Anti-Pasti mit Garnelen, Melone, Strauchtomaten, Schafskäse und Oliven*
- *Forellen-Avocado-Tatar auf Schwarzbrottaler mit Kaviar*
- *Walnuß-Gurken-Gazpacho mit Graved Lachs*
- *Rosa gebratener Damwildrücken mit getrüffeltem Linsensalat*
- *Räucherfischplatte mit marinierten Schmorgurken und schwedischer Sauce*

### *Suppe:*

- *Kürbisrahmsuppe mit Chili und Mandarine*

### *Hauptgerichte*

- *Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat mit Waldpilzen, gebratenem Speck und Kartoffel-Meerrettich-Püree*
- *Braten von der Oldenburger Bauernente mit Preiselbeerapfel, Zimtrutkohl und Semmelknödel*
- *Hirschkeule aus dem Ofen mit gestovtem Wirsing und hausgemachten Spätzle*
- *Gratinierte Steinpilz-Pasta mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Parmesan*

### *Dessert:*

- *Weihnachtliches Dessertbuffet*

*Preis: 39,90 € p.P.*