

## Adventbuffet

### Vorspeisen

**Büffelmozzarella und rote Beete**  
mit Walnüssen und Olivenöl

**Komposition vom Schottland Lachs**  
-gebeizt – geräuchert – gebraten-  
mit Feigen- Senf- Dipp, Honig- Senf- Dill- Sauce und Meerrettichsahne

**Geröstete Feigen im Speckmantel**  
kombiniert mit einem fruchtigen Aprikosen- Chutney

**Spinat- Quiche**  
mit Crème Fraîche

**Hirschrücken**  
mit Cranbeery- Chutney

### Suppe

**Kürbis- Orangen- Creme**  
mit Würfeln von der Entenbrust

### Hauptgerichte

**Knuspriger Münsterländer Gänsebraten**  
-vor den Gästen tranchiert-  
dazu Gänsesauce, geröstete Kastanien,  
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Schupfnudeln

**Heimische Wildschweinhaxe aus dem Dutch Oven**  
mit frischen Waldpilzen und Preiselbeeren,  
dazu frischer Speckrosenkohl und Serviettenknödel

### Von der Frontcooking-Station

**Filet vom Wels**  
dazu Tomaten- Buttersauce,  
kleines Schwenkgemüse und Kartoffelchen

**Gegrilltes Schweinfilet**  
mit einer Madagaskar- Pfeffersauce,  
dazu Rahmwirsing und Kartoffelgratin

**Vegetarisch**

**Kürbis- Kartoffel- Gemüse**  
mit Curry und einem Hauch Anis

**Salat**

**Winterliche Blattsalate**  
mit klaren und gebundenen Dressings

**Fenchel- Orangen- Salat**  
mit Chorizo- Salami

**Schwarzwurzel- Paprika- Salat**

**Ebly- Salat**  
Weizenkörner mit getrockneten Feigen  
in einem klaren Dressing dazu Hähnchensaté

**Brot**

**Gemischte Minibrötchen und Stangenbaguette**  
mit Kräutercreme und Gänserillette

**Dessert**

**Weihnachtlicher Backpfel (warm)**  
in Zimt- Vanille- Sauce

**Schokoladen- Lebkuchen- Mousse**  
mit Kirschen

**Cremiges Kaffeeis**  
dazu Rotweinschaum und Schokostangen

**Preis pro Person**  
**€ 37,50**  
(inkl. der gesetzl. MwSt. / Änderungen vorbehalten)