

# Weihnachtsbüffet

## **Vorspeisen**

Brotkorb mit hausgebackenem Brot
und frischer Landbutter
Kürbis Cremesuppe
Kassler Carpaccio mit Pfeffer-Zwiebel Kompott
Fischplatte mit verschiedenen leckeren
Fischspezialitäten
Tomate-Mozzarella Platte mit Basilikum Pesto
Italienisches Schinkenbrett mit Melone
bunte Salatplatte mit zweierlei Dressing
Rustikales Käsebrett mit Feigensenf

### Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet und Argentinischem Rind auf Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Geschmorte Hirschkalbskeule mit Wacholdersauce, gebratenen Waldpilzen, Apfelrotkohl und Kroketten

#### @ @ @

Gebratenes Buntbarschfilet

mit Pernod-Sauce, Pak-Choi Gemüse und grüne Nudeln **42,50 €** \*

එ එ එ

Duett von der Weihnachtsgans

Brust und Keule mit Beifußsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelknödeln mit Bröselbutter

#### <u> Dessert</u>

**Dessertvariation" Hotel zur Linde"** Tiramisu, Obstsalat, Christstollen Mousse

**p**ro**P**erson 59,50 €

(inklusive Getränke in der Zeit von 12:00 bis 15:00 Uhr) Kinder von 0-6 Jahren sind Eingeladen, 6-12 Jahre halber Preis