

Silvester Buffet 2026 Restaurant

Vorspeisen

Im Ganzen pochierter Limetten-Thymian-Lachs ^{4,10,13} | Gebratene Kräuter-Garnelen ^{2,c,m}
Forellenfilets⁴ | Pfeffermakrelen⁴ | Preiselbeer-Sahnameerretich^{3,7} | Wasabi-Creme^{7,10}
Lachs-Heilbutt-Carpaccio | Kräuteröl | Wildkräutersalat
Rindertatar auf Mini-Kartoffelrösti ^{3,7,10} | Tatarsauce ^{3,7,10}
Rindercarpaccio-Röllchen ⁸ | Rucola | Parmesansplitter ⁷
Gegrillte Hirschrückentranchen | Pflaumen-Chutney
Gebratene Wildpilze | Selleriepüree ⁷
Büffelmozzarella mit Ofen-Tomaten⁷ | Balsamico-Crema
Ziegenkäse ⁷ | Rote-Bete-Bett | Orangen-Thymian-Dressing
Geröstete Haselnüsse ⁸
Salatbuffet | verschiedene Toppings | pikante Dressings ^{3,7,10}

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Chesterstange
Holsteiner Kartoffelsuppe | Mettwurstscheiben und gebratener Speck apart
Brotauswahl und zweierlei Butter

Hauptgänge

Roastbeef (Live-Carving) | Sauce béarnaise ^{3,7}
Seeteufelfilet ⁴ auf Rahmwirsing mit Tonkabohne
Asiatische Gemüsepfanne aus dem Wok - Live cooking - | auf Wunsch mit Garnelen
Kartoffel-Pilz-Gratin ^{3,7} | Kurkuma-Basmatireis ⁷ | Kräuterkartoffelspalten
Gerösteter Brokkoli | Mandelsplitter ⁸

Dessert

Himbeer-Mascarpone-Creme ⁷
Panna-cotta mit weißer Schokolade⁷ | Mangosauce
Pflaumen-Crumble ^{1,3,7}
Matcha-Tiramisu ^{1,3,7}

€ 62,00 pro Person