

Weihnachtsbrunch

25. Dezember & 26. Dezember 2026
ab 12:00 Uhr in den Festsälen

Frühstücksklassiker

Eierspeisen ³ | Bratwürstchen | gebratene Champignons ⁷ | Bacon
Wurst- | Schinken- | und Käsespezialitäten ^{7,12}
Frühstücks-Cerealien | Bircher-Müsli ^{7,8} | Joghurt ⁷
Honig | Marmelade | Nutella ⁸ | Butter ⁷ | Margarine
Brot- & Brötchen-Auswahl ^{1,3,6,7} | Mini-Pastries & Buttercroissants ^{1,3,7}

Vorspeisen

Ganzer pochierter Norwegischer Kräuter-Honig-Lachs ^{4,10,13}
Räucherlachs Röllchen ⁴ | Preiselbeer-Sahnemeerrettich ^{3,7}
Salat von Tiefseeshrimps ² | Ananas | Chili
Geröstete Kürbisspalten | Honig | Rosmarin | Feta ⁷
Carpaccio vom Weiderind | hausgemachtes Pesto ^{7,8} | Rucola
Tranchen vom Schweinefilet | Kumquat-Zimt-Chutney
Rote-Bete-Salat | veganer Feta | gerösteter Walnüsse ⁸
Vitello von der Pute ^{4,7}
Pulled-Duck Mini-Burger ¹ | Curry -Mayonnaise ^{3,7}
Rotkohl-Orangen-Salat
Unterschiedliche Antipasti
Burrata ⁷ auf bunter Tomaten-Basilikum-Marmelade
Salatbuffet | unterschiedliche Toppings | Dressings | Essig | Olivenöl

Suppe

Steinpilz-Consommé | Gemüse-Juliennes
Pastinaken-Zimt-Suppe ⁷ | Speckwürfel

Hauptgänge

Vierländerente ⁹ | Mandarine-Zimt-Rotkohl | Kartoffelklöße ^{1,3,7}
Roastbeef (Live-Carving) | Preiselbeer-Jus ⁹ | eingelegte Wurzelgemüse | Kartoffelgratin ^{1,3,7}
Zweierlei Fischfilet ⁴ | Karotten in Rahm mit Tonkabohnen ⁷ | Basmatireis
Kürbis-Süßkartoffel-Quiche ^{1,3,7}

Desserts

Lebkuchen Panna-Cotta ^{1,7} | Fruchtsauce
Kleine Altländer Bratäpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen ⁸ | Vanillesauce ^{3,7}
Stollen ^{1,3,7} | Eisvariationen ^{3,7} | Minipfannkuchen mit Puderzucker ^{1,3,7}
Orangen-Mascarponecreme ^{3,7} | Weihnachtlicher Zimt-Ofenschlupfer ^{1,3,7}

€ 65,00 pro Person

inkl. Begrüßungsgetränk | Kaffee- und Tee-Spezialitäten | Säfte vom Buffet

Kinder unter 6 Jahre werden von uns eingeladen
Kinder von 6 bis 11 Jahren werden mit EUR 3,00 pro Lebensjahr berechnet.
Kinder ab 12 Jahren werden zum Erwachsenenpreis berechnet