

Buffetvorschlag 12.12.2024

Cremesuppe von frischem Lauch (am Tisch serviert)

\*\*\*

Frische Blattsalate vom Kieler Acker mit leckerem Hausdressing,  
verschiedener Rohkost, friesischer Weisskäse und Croutons

Antipasti von Champignons, Zucchini und Paprika

Mozzarella mit fruchtigen Romanatomen, Ruccola und Basilikumpesto

Crêpes-Lachs-Roulade mit Honig-Dill-Senfsauce

\*\*\*

Würzige Hirschkalbskeule aus dem Cismaraner Forst  
mit Preiselbeerbirne, Wildjus, Apfelrotkohl, Speck-Rosenkohl, Herzoginkartoffeln

Gebrautes Lachsfilet  
auf frischem Kirschtomaten-Blattspinat mit Kartoffelstampf

Schweinekrustenbraten, am Buffet aufgeschnitten,  
mit würziger Jus, Speck-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln

Überbackene Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Zwiebel, Knoblauch und Tomate

\*\*\*

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Crème brûlée

---

€ 29,90 pro Person inklusive Aperitif