

WEIHNACHTSMENÜ AM BÜFFELHOF

VORAB

Carpaccio vom Wollschweinbauch

Gegrillter Honig-Sellerie,
Büffelparmesan, gebeiztes
Eigelb & Pastinakenvinaigrette

Büffelmozzarellamousse

Gegrillte Birne, Senfkaviar,
fermentierter Knoblauch &
Schwarzbroterde

ZWISCHENDURCH

Topinamburschaumsuppe

Gorgonzolapraline,
verkohlter Lauch &
Ingwerstroh

Bunter Blattsalat

Hausgemachter
Rinderrohschinken,
gepickeltes Wurzelgemüse
& Bohnencrunch

2021 Riesling, trocken, „Vom
Kalkstein“, Seehof 0,1l 6,00 €

HAUPTGERICHTE

Birnbaums Saibling

Rote Beete-Graupen Risotto,
sautierter Babyspinat, gelbe
Beete & Salzzitronen Veloutée

Lila Kartoffel-Kürbisquiche

Apfelmaronencreme, gegrillte
Pilze & Nussbutter Schaum

Weihnachtliche Büffelroulade

Kürbiscreme, buntes
Wintergemüse, gebratene
Kartoffelknödel &
Holunderbeeren Soße

Allerlei von der Weidegans

Schwarzwurzel-
Kräutercreme, geschmortes
Blaukraut, gefüllter
Süßkartoffel-Gnocchi &
Portweinsöße

2015 Bad Boy, Jean-Luc Thunevin
0,1l 8,70 €

DESSERTS

Vollmilchschokolade

Kaffe, gegrillter Apfel,
Cornflakes Eis & Hagebutten-
Rum Soße

Zimtblüten Crème Brûlée

Zwetschgenröster, dunkles
Schokoladeneis

Lauwarmer Schokoladenbrownie

Eingelegte Kirschen, Vanilleeis

3 Gang Menü 49€ p.P.

4 Gang Menü 60€ p.P.

Änderungen möglich, Preise
verstehen sich zzgl. Getränke