



Weihnachtsbuffet

Mittwoch, 25. Dezember & Donnerstag, 26. Dezember 2025
ab 11.30 Uhr € 59,00 pro Person

kalt:

- Bretonische Austern N°3
- Riesengarnelen in Aijoli
- Norweger Räucherlachs
- Räucherfischvariation
- Terrine von Edelfischen
- Rindertafelspitz
- Rindercarpaccio klassisch
- Rinderschinken „Pastrami“
- Serranoschinken, Coppa & Co.
- Elsässer Charcuterie
- Geräucherte Enten- & Gänsebrust
- Elsässer Poulet à la „Tonnato“

! und wie immer vieles mehr !

Antipasti, Vegetarisches, Salate

- Auberginen, Zucchini, Edelpilze
- Grillgemüse – Oliven - Schafskäse
- Tomate Mozzarella – Avocado „ready to eat“
- vegetarische Carpaccios
- Pfälzer Feldsalat & Rohkostsalate
- Brot vom Luxemburger Mühlenbäcker
- Französische Salzbutter

Warm:

- Knuspriges Spanferkel
- Französische Entenbrust auf Keschde-Melange
- Sauerbraten vom Bugfilet
- Elsässer Schweinsbäckle, Thymianjus
- Kalbstafelspitz rosa „Züricher Art“
- Rückenfilet – Lieu Noir „provençal“

Beilagen und Gemüse:

- Rotkrautgemüse
- Mandelbroccoli
- Rahmkohlrabi
- Butterspätzle
- Gratin Kartoffeln
- Semmelknödel

Feines aus unserer Patisserie:

- Eis, Parfaits, Sorbets
- Unsere Rumtopffrüchte
- Joghurt Smoothie
- Petit Fours
- Creme „Praliné“
- Edle Früchte

**Auf Grund von Marktfrische behalten wir uns
kleine Änderungen vor**