Nikolaus – Buffet

von unserer GEnuss-InseL - à la Hirschhorn

am Sonntag, 6. Dezember 2026

ab 11:30 Uhr

Kalte Köstlichkeiten

- Garnelen in Aijoli
- Cocktail Frutti di Mare
- Norweger Räucherlachs
- Räucherfisch-Variation
- Unser Rindercarpaccio „klassisch“
- Allerlei von Ente & Gans
- Seranoschinken, Coppa & Co.
- Elsässer Charcuterie
- und wie immer - vieles mehr!

Salate & Vegetarisches

- Tomate Mozzarella
- Rohkostsalate
- Pfälzer Feldsalate, Dressing, Speck, Croutons
- Bunte Bete Carpaccio
- Allerlei vom Franz. Radies marniert
- und vieles mehr

- Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

Warme Gerichte

- Gewürzentenbrust „Züricher Art“
- Pfälzer Rehbockragout & Wildpreiselbeeren
- Tagliata vom Weiderind
  rosa gegrillt auf Schmorzwiebeln
- Filet vom Lieu noir »provencal»

Gemüse | Beilagen

- Rotkrautgemüse
- Butterböhnchen
- Kürbisgratin

- Hausgemachte Eier-Spätzle
- Grenaillekartöffelchen
- Serviettenknödel

Süße Verführungen aus unserer Patisserie

- Parfaits, Sorbets & Eis
- Nuss-Nougat-Crêpes
- Bayrisch Creme
- Mandelschnittchen
- Frische Passionsfrüchte
- Exotisches Früchte-Carpaccio
- und mehr



Kleinere Änderungen
aufgrund von Marktfrische vorbehalten

Preis pro Person: 55,00 Euro
Kinder bis 8 Jahre sind unsere Gäste