

Festliches Weihnachtsbuffet

Liebe Gäste,
während unseres Weihnachtsbuffets
bleibt unser Restaurant Sonntag
mittags geschlossen.

Suppe

Bergens Fischsuppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Fisch u. Fleisch

Zarte Fischklößchen in
Krabbensauce , Gemüsereis

Gedünstetes
Pangasiusfilet
in Rieslingssauce und Nudeln

Buntes Gemüse

Hirschkeule in Rahmsauce
mit Preiselbeeren

Schweinehals aus dem Ofen
und Serviettenknödel

Putenmedaillons und Kroketten

Sauerrahmbraten

vom 26.11.-23.12.2010

von Mittwoch -Sonntag

Buffet von 18.00 bis 22.30 Uhr

1. und 2. Weihnachtsfeiertag
von 11.30-14.30 Uhr

Kalte Vorspeisen und Salate

Geflügelsalat mit Champignons und Lauch

Leberpastete mit Roter Beete

Hirschpastete mit hausgemachten Preiselbeeren

gemischter Schinken aus der Heimat
und dem Süden fein garniert

Kalter Braten mit Kräuter-Vinaigrette

Frischer Lachs nach einem norwegischen Rezept in
unserem Hause gebeizt mit Dillsenfauce

Matjessalat nach Hausfrauen Art

gebeizte Makrele mit Gemüsestreifen

verschiedene Heringssalate
in Joghurtsauce, mit Paprika-Tomate pikant,
in Currysauce, mit Cocktailsauce

Buntes Salatbuffet von Rohkost und Blattsalaten

Essen Sie nach Herzenslust
soviel Sie mögen
zu einem einmaligen Preis

von 19,90 Euro

verschiedene Brötchen
Weißbrot und Butter

Süsse Leckereien

Rote Grütze mit Rahm

Karamellpudding

Mohnschnitten

Zwetschgenkompott an Panna Cotta

...und als Abschluss

Bunte Käseauswahl
mit Trauben

der wirkliche Magenschließer
Unsere Empfehlung

Der Weihnachtsaquavit
aus Aalborg

in Dänemark 2cl 2,70 €