



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Unser Silvesterbuffet



31.12.2022 **Beginn: 18:30**

Suppen z. B.: Kürbis-Ingwerrahmsüppchen

Vorspeisen & Salate

z. B. große Auswahl hausgemachter Antipasti-Spezialitäten:

*Salat von frischen Nordseekrabben mit grünem Spargel - gebratene italienische Gemüse mariniert
Roastbeef mit Balsamicopilzen - Tomate-Mozzarella in Vinaigrette - Pilzterrine mit Entenschinken
Schafskäse mariniert - Broccoli-Feigensalat mit gehobeltem Parmesan - Ciabatta
„Vitello Tonato“ - Serranoschinken, Melone - Artischockensalat - eingelegte Oliven
Lachs an Paprikacrème - Räucherfischplatte - frische Salate, Dillsahnedressing, Vinaigrette*

Hauptgerichte

*z. B. Hähnchenroulade auf Tomaten-Blaukäsesauce
Rinder- und Schweinefilemedaillons vom Grill
dazu Curryrahm-, Champignonrahmsauce, Chili-Dipp, Kräuterbutter
Geschmorte Rinderbrust BBQ - kleine Schweineschnitzel in Butter gebraten
Schweinefilets mit Zwiebel-Senfkruste
Edelfischfilets z.B. Filet von Dorade, Lachs und Zander
Garnelen in leichter Kräuter-beurre-blanc*

Beilagen

frische, winterliche Gemüse - Kartoffelgratin - Kartoffelrösti - Rosmarinkartoffeln - Sourcream

Dessertauswahl



Silvesterbuffet-Preis pro Person **42,50 Euro**

Vorbestellungen: Tel.: 04488 84710



- Änderungen vorbehalten - Eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.