

# Weihnachtsbuffet

## Vorspeisen

*Brotkorb mit hausgebackenem Brot  
und frischer Landbutter*

*Kürbiscremesuppe mit Karamellisierten Kernen  
Kassler Carpaccio mit Pfeffer-Zwiebel Kompott*

*Fischplatte mit verschiedenen leckeren  
Fischspezialitäten*

*Tomate-Mozzarella Platte mit Basilikum Pesto  
bunte Salatplatte mit zweierlei Dressing  
Rustikales Käsebrett mit Feigensenf*

## Hauptgänge

*Schweinefilet Medaillons im Speckmantel  
Morchel Rahmsauce, in Butter sautiertes Wurzelgemüse  
und Herzogin Kartoffel*



*Hirschkalbsbraten mit gefüllten Pfirsich  
Wacholderrahmsauce, Speckrosenkohl  
und Heilsberger Keilchen*



*Gebratenes Seeteufel Filet  
mit Champagner-Senfsauce  
Buntes Gemüse und Tomaten-Kartoffelpüree*



*Duett von der Weihnachtsgans  
Brust und Keule mit Beifußsauce,  
Apfelrotkohl,  
Kartoffelknödeln mit Bröselbutter*

## Dessert

*Dessertvariation "Hotel zur Linde"*

**p**ro **P**erson 39,50 €

*(inklusive Getränke in der Zeit von 12:00 bis 15:00 Uhr) Kinder von  
0-6 Jahren sind eingeladen, 6-12 Jahre halber Preis*