

Goldschätzchen

WEIHNACHTSBUFFET 2021

Aperitif

ein Glas Crémant oder hausgemachte Limonade auf Eis

Suppe

Cappuccino von der heißen Marone

karamellierte Marone | Ahornsirup | vegan

Starter

Patricks Papa Lachs

Rotsandelholz | Gin | Knackbrot | Grünzeug | Tante Ilse Senf

Winterlicher Feld- und Wiesensalat

Nuss-Crunch | Backenholzer Käse | Thymian-Birnen-Vinaigrette

Kaltes Roastbeef

zart rosa gebraten | Karotten-Kerbel-Remoulade

Schwarzwurzelsalat

Apfel | Quitte | Spinat | Ingwer

Goldschätzchen

Antipasti

getrocknet | eingelegt | gebraten

Kürbissalat

Hokkaido | Feldsalat | Granatapfel | Schafskäse

Geräuchertes

Ente | Wurst | Fisch

Hauptsachen

Holsteiner Landente

knusprig | gebraten | Enten-Jus

Weihnachts-Roastbeef mit Senfkruste

Rotspan-Jus | Kerniger Bruder | Kräuter

Hirschgulasch

Pilz | Preiselbeere | Zwiebel | Rahm

Süßwasser-Zander

gebraten | braune Butter | Thymian | Sauce béarnaise

Goldschätzchen

Beilagen

Goldschätzchens Kartoffelknödel

Aprikose | Mohn

Vintage-Gemüse aus dem Ofen

Bete | Karotte | Pastinake

Rotkohl

glasiert | Apfel | Preiselbeere

Oldenburger Grünkohl

Butterschmalz | Haferflocke | Raabes Landspeck

Eierspätzle

Gebraten | Butter | Salz | Muskat

Salz-Kartoffel

Butter | Petersilie

Süßer die Glocken nie klingen

Schokoladen-Mousse

Himbeere | Keks | Espresso

Kaiserschmarrn

Vanille-Mohn-Soße | Zwetschgenröster

Aus der Backensholzer Hofkäserei

Brotbar von den Backgeschwistern | Feigen-Senf

pro Person 52 €