

Emils WEIHNACHTS BUFFET

25. & 26.12.25 | 11:30 oder 13:30 oder 18 UHR

serviert am Tisch

SÜSSKARTOFFEL-INGWER-SUPPE

petersilienöl | zimtcroustons

LAIB & SEELE

balsamico-zwiebelmarmelade | kürbis-aprikosenchutney |
dattelcreme | gänserilet | rustikales baguette | bauernbrot

 ohne gänserilet

alles vom Buffet

WEIHNACHTS-FELDI

feldsalat | croustons | strauchtomaten | schwarzwälder schinken |
agave-senf-dressing  | hessisches schmanddressing 

ENTENBRUST

rosa gebraten | klassische bratenjus

WIENER SCHNITZELCHEN

vom kalb | zitrone & preiselbeeren | frische champignons in rahm

LACHSFILET

aus dem ofenrohr | limette-dill-sauce

NUSSBRATEN

kräftige röstgemüse-jus | preiselbeeren

bestes kartoffelgratin 

kartoffelkroketten 

bandnudeln 

apfel-rotkohl 

glasiertes wurzelgemüse 

rahm-wirsing 

WINTER-SCHOKO-MOUSSE

kirschenragout | spekulatius-crumble

BOURBON-VANILLE-CREME

bratapfel-ragout | rosinen

49 € pro Person

Kids von 4-12 Jahren = 24 €
Babys bis 3 Jahren = kostenfrei