

Emil's WEIHNACHTS- BUFFET

25. & 26.12.26 | 11:30 oder 13:30 oder 18 UHR

serviert am Tisch

HOKKAIDO-KÜRBIS-SUPPE ✓

petersilienöl | zimtcroustons

LAIB & SEELE ✓

3 verschiedene dippes | rustikales baguette | sylter landbrot

alles vom Buffet

FELDI „WEINACHT-STYLE“

feldsalat | kandierte walnüsse | strauchtomaten |
agave-senf-dressing ✓ | sylter-rahm-dressing ✓

(AUF) GEWECKTES BABYGEMÜSE ✓

eingelegte karotte | mais | rübchen

TOPPINGS:

gratinierte ziegenkäse-taler | original serrano schinken

ENTENBRUST

rosa gebraten | cranberry-sößchen

WIENER SCHNITZELCHEN

vom kalb | zitrone & preiselbeeren | frische champignons in rahm

ZANDERFILET

auf der haut gebraten | champagner beurre blanc

KÜRBIS-SPINAT-LASAGNE ✓

unbedingt probieren!

bestes kartoffelgratin ✓

herzoginkartoffeln ✓

gebratene schupfnudeln ✓

marinierter rosenkohl ✓

glasiertes wurzelgemüse ✓

rahm-wirsing ✓

SPEKULATIUS - TIRAMISU ✓

spekulatius | jaaa, mascarpone-creme | original bensdorp kakao

BRATAPFEL - VANILLE - TRAUM ✓

apfel-zimt-ragout | vanille-espuma | crumble & crunch

49 € pro Person

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