

# nobelle

## RESTAURANT

**Festliches Dinnerbuffet**  
am 24.12.2021 von 19:00 Uhr bis 21:30 Uhr  
zu EUR 45,80 pro Person

### **Aperitif zur Begrüßung**

\* \* \* \*

Maronencremesuppe mit Apfel & Zimt

\* \* \* \*

### **Vorspeisen**

Luftgetrockneter Bresaola an Chicoree-Orangensalat  
Vitello – Salat mit Thunfischcreme, Karpennäpfeln und Parmesan  
Hausgebeizter Lachs auf Salat von rote Bete und Dill-Joghurt  
Kürbissalat mit Erdnüssen, Curry und Crème fraiche

Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
Variation von Brot & Baguette

\* \* \* \*

### **Hauptgänge**

Geschmorte Gänsekeule mit Jus, Nüssen und Rosinen  
Kalbsragout in Rahm mit frischen Morcheln  
Winterkabeljau mit Krustentiersauce und Muscheln  
Gnocchi mit Büffelmozzarella, geschmolzenen Kirschtomaten  
und gerösteten Kürbiskernen

\* \* \* \*

### **Beilagen**

Hausgemachte Kartoffelknödel  
Salbei - Papadelle  
Süßkartoffelstampf  
Jahreszeitliche Gemüseauswahl

\* \* \* \*

### **Dessertvariation „Fürstenhof“**

# nobelle

## RESTAURANT

### **Weihnachtliches Lunch – und Dinnerbuffet am 25.12.2021**

**von 12:30 bis 14:00 Uhr und von 19:00 bis 22:00 Uhr  
zu EUR 45,80 pro Person**

Aperitif zur Begrüßung

\* \* \* \*

Topinambursuppe mit Curry

\* \* \* \*

#### **Vorspeisen**

Scheiben vom Rauchlachs auf Cous – Coussalat und Granatapfel  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar  
Geräucherte Entenbrust auf eingelegtem Kürbis und Linsen  
Antipasti von heimischem Gemüse und Kräutercreme

Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
Variation von Brot & Baguette

\* \* \* \*

#### **Hauptgänge**

Maispouladenbrust auf Zucchini - Tomatenragout  
Ragout vom Wild mit Pilzen und Lebkuchen  
Pochierter Lachs aus der Kräutermarinade mit Zitronensalz  
Mediterrane Walnussravioli

\* \* \* \*

#### **Beilagen**

Hausgemachte Serviettenknödel  
Kräuterspätzle  
Jasminreis  
Jahreszeitliche Gemüseauswahl

\* \* \* \*

#### **Dessertvariation „Fürstenhof“**

# nobelle

## RESTAURANT

### **Weihnachtliches Lunch – und Dinnerbuffet am 26.12.2021**

**von 12:30 bis 14:00 Uhr und von 19:00 bis 22:00 Uhr  
zu EUR 45,80 pro Person**

Aperitif zur Begrüßung

\* \* \* \*

Consommé vom Tafelspitz  
mit Gemüse und Flädle

\* \* \* \*

#### **Vorspeisen**

Variation von geräucherten Meeresfischen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip  
Marinierter Shrimpsalat mit asiatischem Gemüse  
Luftgetrockneter Schinken auf Ruccola mit Parmesan  
Scheiben vom Hunsrücker Wildschweinschinken auf Salat von Apfel und Sellerie und  
karamellisierten Walnüssen  
Hausgemachtes Anti - Pasti - Gemüse mit Frischkäse

Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
Variation von Brot & Baguette

\* \* \* \*

#### **Hauptgänge**

Barbarie Entenbrust auf Waldbeeren - Speck - Sauce  
Schweinefilet in Calvados - Rahmsauce  
Heilbuttfilet auf Ratatouille  
Cous-Cous mit roten Zwiebeln, Pekannuss und Orange

#### **Beilagen**

Haselnuss - Schupfnudeln  
Kartoffelgratin  
Safranrisotto  
Jahreszeitliche Gemüsevariation

\* \* \* \*

#### **Dessertvariation „Fürstenhof“**