

nobelle

RESTAURANT

Festliches Dinnerbuffet
am 24.12.2020 von 19:00 Uhr bis 21:30 Uhr
zu EUR 45,80 pro Person

Aperitif zur Begrüßung

* * * *

Maronencremesuppe mit diversen Toppings

* * * *

Vorspeisen

Serrano Schinken an Chicoree-Orangensalat
Scheiben vom sous-vide gegartem Kalbsrücken
mit Thunfischcreme, Karpfäpfeln und Parmesan
Haugebeizter Lachs mit Sternanis auf Salat von rote Bete und Dill-Joghurt
Garnelensalat mit Mango-Cocktailsauce und Koriander
Vegetarisches Kuchlein vom Ziegenkäse, Birne und Rosmarin

Auswahl von frischen und angemachten Salaten
Variation von Brötchen und Laugenkonfekt
Butter und verschiedene Dips

* * * *

Hauptgänge

Geschmorte Gänsekeule mit Jus, Nüssen und Rosinen
Lammragout mit Tomaten, Oliven und Mandeln
Winterkabeljau mit Krustentiersauce und Muscheln
Gnocchi mit Büffelmozzarella, geschmolzenen Kirschtomaten
und gerösteten Kürbiskernen

* * * *

Beilagen

La Ratte Kartoffeln in der Schale mit Kräutern gegart
Orientalischer Reis mit Anis und Kardamom
Rotkohl mit Feigen
Jahreszeitliche Gemüseauswahl

* * * *

Dessertvariation „Fürstenhof“

nobelle

RESTAURANT

Weihnachtliches Lunch – und Dinnerbuffet am 25.12.2020

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

Aperitif zur Begrüßung

* * * *

Kürbiscremesuppe
mit Vanille, Zimt und diversen Toppings

* * * *

Vorspeisen

Scheiben vom Rauchlachs auf grünem Spargelsalat und Granatapfel
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Geräucherte Entenbrust auf eingelegtem Kürbis und Honig
Antipasti von heimischem Gemüse und Kräutercreme

Auswahl von frischen und angemachten Salaten
Variation von Brötchen und Laugenkonfekt
Butter und verschiedene Dips

* * * *

Hauptgänge

Rinderhüftsteak mit Schalotten-Portweinsauce
Ragout vom Wild mit Wurzelgemüse und Lebkuchen
Pochierter Lachs aus der Kräutermarinade mit Zitronensalz
Linsenrisotto mit Grillgemüse

* * * *

Beilagen

Kartoffel-Steckrübengratin
Kräuterspätzle
Safranreis mit Patisson Gemüse
Jahreszeitliche Gemüseauswahl

* * * *

Dessertvariation „Fürstenhof“

nobelle

RESTAURANT

Weihnachtliches Lunch – und Dinnerbuffet am 26.12.2020

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

Aperitif zur Begrüßung

* * * *

Consommé von der Kalbsstelze
mit Gemüse und Flädle

* * * *

Vorspeisen

Geräucherter Heilbutt auf Salat von der Karotte mit Orange und Honig-Senf-Dip
Marinierter Shrimpsalat mit asiatischem Gemüse
Rauchschinken an marinierten Feigen und Rucola
Scheiben vom Landschwein auf Salat von Apfel und Sellerie und karamellisierten Walnüssen
Grillgemüse mit Tomaten – Chutney und Tramezzini-Croutons

Auswahl von frischen und angemachten Salaten
Variation von Brötchen und Laugenkonfekt
Butter und verschiedene Dips

* * * *

Hauptgänge

„Coq au Vin“ von der Maispoularde mit Speck, Perlzwiebeln und Champignons
Schweinefilet in Waldpilz-Sherry-Rahmsauce
Schwertfisch mit Tomaten-Zucchini-ragout
Cous-Cous mit roten Zwiebeln, Pekannuss und Orange

Beilagen

Kartoffel-Schnittlauchpüree
Orecchiette
Graupenrisotto
Jahreszeitliche Gemüsevariation

* * * *

Dessertvariation „Fürstenhof“