

# 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“**