

# nobelle

## RESTAURANT

**Festliches Dinnerbuffet**  
am 24.12.2022 von 19:00 Uhr bis 21:30 Uhr  
zu EUR 55,80 pro Person

### **Aperitif zur Begrüßung**

\* \* \* \*

Maronencremesuppe mit Apfel & Zimt

\* \* \* \*

### **Vorspeisen**

Luftgetrockneter Bresaola an Chicoree-Orangensalat  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare  
Variation von geräucherten Meeresfischen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip  
Marinierter Shrimpsalat mit asiatischem Gemüse

Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
Variation von Brot & Baguette

\* \* \* \*

### **Hauptgänge**

Gänsebraten mit Beifußsauce, Nüssen und Rosinen  
Burgunderbraten an weihnachtlichem Gemüse  
Norwegisches Lachsfilet an Orangen-Riesling-Sauce  
Walnussravioli

\* \* \* \*

### **Beilagen**

Hausgemachte Kartoffelknödel  
Sellerie-Kürbis-Stampf  
Basmatireis  
Jahreszeitliche Gemüseauswahl

\* \* \* \*

### **Dessertvariation „Fürstenhof“**

# nobelle

RESTAURANT

## **Weihnachtliches Lunch – und Dinnerbuffet am 25.12.2022**

**von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:30 Uhr  
zu EUR 55,80 pro Person**

Aperitif zur Begrüßung

\* \* \* \*

Consommé vom Tafelspitz  
mit Gemüse und Flädle

\* \* \* \*

### **Vorspeisen**

Vitello - Salat mit Thunfischcreme, Karpfäpfeln und Parmesan  
Hausgebeizter Lachs auf Salat von rote Bete und Dill - Joghurt  
Scheiben vom Hunsrucker 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**

Geschmorte Rinderbäckchen an Lebkuchen - Zimt - Sauce  
Entenbrust an Johannisbeersauce  
Zanderfilet auf Fenchelgemüse  
Nudelnester gefüllt mit Basilikum

\* \* \* \*

### **Beilagen**

Schupfnudeln  
Spätzle  
Pappardelle  
Jahreszeitliche Gemüseauswahl

\* \* \* \*

### **Dessertvariation „Fürstenhof“**

# nobelle

## RESTAURANT

### **Weihnachtliches Lunch – und Dinnerbuffet am 26.12.2022**

**von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr  
zu EUR 55,80 pro Person**

Aperitif zur Begrüßung

\* \* \* \*

Waldpilzcremesuppe

\* \* \* \*

#### **Vorspeisen**

Kürbissalat mit Erdnüssen, Curry und Crème fraîche  
Scheiben vom Rauchlachs auf Cous - Coussalat und Granatapfel  
Geräucherte Entenbrust auf eingelegtem Kürbis und Linsen  
Antipasti von heimischem Gemüse und Kräutercreme

Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
Variation von Brot & Baguette

\* \* \* \*

#### **Hauptgänge**

Ragout vom Wildschwein mit Preiselbeeren  
Kalbsrücken in Pommerysenfsauce  
Kabeljau auf der Haut gebraten  
Steinpilzravioli

#### **Beilagen**

Serviettenknödel  
Butterknöpfe  
Kräuterkartoffeln  
Jahreszeitliche Gemüsevariation

\* \* \* \*

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