

# Festlicher Weihnachtslunch

## *an den Feiertagen*

### *Suppe*

Hokkaido-Orangen-Süppchen mit Nussöl

### *Frühstückskomponenten*

Auswahl an Konfitüren und Croissants

Joghurt und Quark

Korb mit frischem Landbrot und Baguette, Butter und Schmalz

Kreative Brotaufstriche und Dips

### *Vorspeisen*

Zarte Räucherlachswürfel mit fruchtiger Limonencreme

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Olivenmix und Kirschaprika

Rote-Bete-Relish mit Taboulé und Gurke verfeinert vegan

Jahreszeitliche Salatauswahl mit dreierlei Dressings



# Festlicher Weihnachtslunch

## *an den Feiertagen*

### *Hauptgerichte*

Entenbrust und Gänsekeule mit Feigenrotkohl und Ahornsirup,  
Wirsing mit Birne und Bacon, kleine Kartoffeln mit Schale

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Safransauce, Ratatouille mit schwarzen Oliven  
Zartweizenrisotto mit Gemüsebrunoise, verfeinert mit Crème fraîche und Hartkäse

Vegane Tofuklöße mit Blattspinat mit Basilikumsauce vegan

#### Für unsere kleinen Gäste:

Hähnchen-Nuggets mit Pommes

Spaghetti mit Tomatensauce

### *Desserts*

Schokoladenmousse von heller und dunkler Schokolade mit Beeren

Kokosnuss-Crème-brûlée aus Kokosmilch

Frische Waffeln mit Vanilleeis und Kirschen

Schokoladenbrunnen mit Winterobst

Weihnachtliches Gebäck und Christstollen

