# DIE STUBE

## FESTLICHE BUFFET-HIGHLIGHTS ZUM 1. WEIHNACHTSFEIERTAG

### VORSPEISE

CARPACCIO VON GEBACKENER ROTER BETE
mit Ziegenkäse-Crumble & Baby-Spinat
*Roasted beetroot carpaccio with goat cheese crumble & baby spinach*

GEBEIZTER LACHS
mit Honig-Senf-Dill-Dip & Mini-Reibekuchen
*Cured salmon with honey-mustard-dill dip & mini potato pancakes*

OFENFRISCHE BROT- & BRÖTCHENAUSWAHL
mit winterlicher Kräuterbutter
*Freshly baked bread & rolls with winter herb butter*

### SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE MIT ZIMTSCHAUM
*Creamy chestnut soup with cinnamon foam*

### HAUPTGANG

NIEDERTEMPERATUR-RINDERBRATEN
in dunkler Spekulatius-Jus
*Slow-roasted beef in a rich Speculoos-spiced jus*

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
im Speckeinschlag mit Pfefferrahm
*Pork fillet medallions wrapped in bacon with creamy pepper sauce*

OFENGEBACKENES LACHSFILET
mit Safransauce
*Oven-baked salmon fillet with saffron sauce*

TOMATENRAGOUT „MEDITERRANER ART“
mit Planted Chicken
*Mediterranean-style tomato ragout with Planted Chicken*

TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE, DUFTREIS MIT MANDELSTIFTEN, OFEN-WURZELGEMÜSE
*Truffle mashed potatoes, fragrant rice with slivered almonds & oven-roasted root vegetables*

### DESSERT

SPEKULATIUS-TIRAMISU
im Weck-Glas
*Speculoos tiramisu served in a Weck jar*

ZIMT-PANNA-COTTA
mit beschwipstem Pflaumenröster
*Cinnamon panna cotta with boozy roasted plums*