

Silvester-
buffet



Vornweg

Holsteiner Duroc Schwein – gezapft und gebacken
mit Esskastanie und Lauch

Grünkohlsalat
mit gelber Bete, Büsumer Krabben und Apfel

Tofusalat
mit Kürbis, Thymian und Radieschensprossen

Hausgeräuchertes Lachsfilet
mit zweierlei Sellerie und Orangen-Safran-Dip

Rosa Scheiben vom Weideochsen
mit schwarzen Linsen, Ei-Schnittlauch-Tunke,
dazu Kartoffelchips

Getrüffelter Schwarzwurzelsalat
mit karamellisierter Birne und
geschmolzenem Weichkäse

Reepbrot
mit gesalzener Butter



Hauptsachen

Rosa gebratener Rinderrücken „Grain fed“
mit Zwiebel-Kräuter-Kruste, kräftiger Portweinjus
und glasiertem Wintergemüse

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Rauchaalsoße, sautiertem Spitzkohl und
Pastinake, dazu Kartoffelgratin

Gebratene Wirsingrolle
mit Laugenbrezeln, Cranberries und Waldpilzen

Grünkohl
mit Kohlwurst und Kasselerhacken, dazu
kleine Röstkartoffeln



Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Nachtsch

Schmalzgebäck

gefüllt mit Mandarinencreme und Kakao

Weißer Zimtmosse

mit Gewürzbirnen

Stollenparfait

mit getränkten Zwetschgen
und Orangenhippe

69

Pro Person

 Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
Reep
IM SCHMIDT