

...wo Gast sein  
Freude macht!

## Weihnachtsbuffet

25. & 26. Dezember 2025

### Vorspeisen

**Barbarie Entenbrust vs. Putenbrust**  
Orangen-Chutney

**Variation von Edelfischen**  
Räucherlachs | Graved Lachs | Räucherforellenmus  
Lachsrollen | Heilbutt | marinierte Shrimps

**Rote Beete Carpaccio**  
Schafskäse

**Bunte Salatvariation**  
Tortellini Salat | Ebly Salat | Couscous Salat | Broccoli Salat

**Bunter Kräutersalat**  
Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Dressing

### Suppe

**Klare Consommé von der blutroten Strauchtomate**  
Basilikum-Frittaten  
Prosciutto Perlen



## Hauptgänge

### Gänsebraten frisch aus dem Ofen in Orangen-Gänse-Jus

Semmelknödel | Speck-Rosenkohl | Bratapfel

### Hausgemachtes Wildschweingulasch

Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeer-Birne

### Hühnerbrust Geschnetzeltes „Orientalisch“

Cashewkerne | Gemüse | Basmati-Duft-Reis

### Saftiger Rinderbraten in Natursoße

Butterkartoffeln | gemischtes Gemüse

### Filet vom Wolfsbarsch auf Wurzelgemüse

Bunte Bandnudeln | Zitronensoße

## Desserts

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

Apfelmus

### Gemischte Fruchtknödel

Zuckerbrösel | gesalzte Beeren

### Kaffee-Panna Cotta

Italienische Sahnecreme mit Kaffee

Preis inkl. MwSt. 39,90 €/Person

Das Team vom Weserschiffchen wünscht Ihnen ein frohes Fest!

