

# STELLWERK 13

---

## Weihnachtsbuffet

Lieber Gast,

wir laden dich herzlich dazu ein, am 1. und 2. Weihnachtstag die heimische Küche kalt zu lassen. Stattdessen genieß doch einfach die Ruhe und überlass uns das Kochen.

Wir starten mit unserem Hausaperitif. Aber keine Panik: auch wenn du womöglich an diesem Nachmittag leider fahren musst – es geht natürlich auch alkoholfrei.

Danach kannst du dich gerne auf unser Grillbuffet stürzen. Richtig gelesen; wir grillen an Weihnachten in unserem neuen Anbau! Bei Fragen zum Buffet wende dich bitte an uns.

Übrigens: falls du lieber zuhause im Kreise der Familie feiern möchtest, können wir dich auch dabei kulinarisch unterstützen. Sprich uns gerne darauf an.

Am 25. und 26.12. haben wir von 12:00 bis 14:00 Uhr geöffnet.

Und nun genug der Vorrede: schau dir gerne das Buffet an. Wenn es dir zusagt, würden wir uns sehr über deine Reservierung freuen. Einen guten Appetit!

Schöne Festtage wünschen schon jetzt

Julian und das Team vom Stellwerk 13


# STELLWERK 13

---

## **Aperitif zur Begrüßung: Stellwerks Lillet Orange**

Lillet, Orangenlikör, Aperol, Orange, Minze

alkoholfreie Variante: Cranberry-Orange



## **Vorspeisen**

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

Crostini wahlweise mit Oliventapenade oder Tomatentapenade

Große Fischplatte mit frischem Lachs und geräucherten Forellenfilets

Dazu reichen wir einen Honig-Senf-Dip und Meerrettich-Preiselbeersahne

Honigmelone mit Serranoschinken

Hausgemachte Antipastivariation mit Chorizo

Gebackener Schafskäse

Erbsen-Wasabi-Shot mit gebratenen Garnelen

Hähnchenspieße mit Tomatensalsa

Cous Cous Salat mit Soja

Coleslawsalat

Blattsalat der Saison wahlweise an Balsamico oder einem Honig-Senf-Dressing

Dazu reichen wir Flûtes und dunkles Cranberryflûtes



## **Hauptgang vom Grill**

Bratwürstchen (für Kinder)

Hähnchenbrust

Lammrücken

Rumpsteak

# STELLWERK 13

---

Lachs und Zander

Halloumi

---

## Sauce

Rosmarinjus

---

## Dips

Sour Cream

Tomatensalsa

Barbecuesauce

Honig-Senf

---

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Gemüsevariation bestehend aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren und Erbsen

Bohnen

Rosenkohl

Butterspätzle

Kürbisisotto

Steakhouse Fries

# STELLWERK 13

---

## Dessert

Spekulatiusmousse

Mousse au Chocolat

Bratapfel mit Vanillesauce

**43,80 €** pro Person

Für die Kinder berechnen wir **1,50 € / Lebensjahr** (bis 14 Jahre)