

# STELLWERK 13

---

Lieber Gast,

wir laden Sie herzlich dazu ein, am 1. Weihnachtstag die heimische Küche kalt zu lassen. Stattdessen genießen Sie doch einfach die Ruhe und überlassen uns das Kochen.

Wir starten mit einem Hausaperitif Ihrer Wahl. Aber keine Panik: auch wenn Sie womöglich an diesem Nachmittag leider fahren müssen – es geht natürlich auch alkoholfrei.

Danach können Sie sich gerne auf unser Weihnachtsbuffet stürzen. Die genaue Zusammensetzung dessen finden Sie auf den nächsten beiden Seiten. Bei Fragen zum Buffet wenden Sie sich bitte an uns.

Falls Sie unser Weihnachtsbuffet auf dem Flyer entdeckt haben: dort hat sich leider der Fehlerteufel eingeschlichen. Wir haben mittags geöffnet, nicht abends. Wir bitten diesen Fehler zu entschuldigen.

Und nun genug der Vorrede: schauen Sie sich das Buffet an. Wenn es Ihnen zusagt, würden wir uns sehr über Ihre Reservierung freuen. Einen guten Appetit!

Schöne Festtage wünschen schon jetzt

Das Team vom Stellwerk 13  
sowie Dominik und Julian

# STELLWERK 13

---

## Weihnachtsbuffet

### **Vorspeisen**

Antipastivariation des Hauses

Tomate-Mozzarella an Basilikumpesto

Fischplatte bestehend aus geräuchertem Lachs und geräucherten Forellenfilets

Dazu reichen wir zwei Sorten Flûtes sowie Meerrettich, Sour Cream und eine Honig-Senfsauce

### **Salatbuffet**

Fruchtig-frischer Möhrensalat mit Orange und Meerrettich

Knackfrischer Weißkrautsalat

Griechischer Bauernsalat (wahlweise mit Fetawürfeln)

Gurkensalat

Italienischer Nudelsalat

Blattsalat wahlweise mit Balsamico-, Himbeer- oder Joghurt-Kräuter-Dressing

Dazu reichen wir zwei Sorten Flûtes

### **Hauptgang**

Schweinefilet an Cognac-Pfefferrahmsauce

gebratener Lachs an Weinschaum

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Frisches Gemüse vom Markt

Rahmspinat

---

**Am Buffet schneiden wir frisch**

Roastbeef am Stück an Thymianjus

**Dessert**

Mousse schwarz und weiß im Glas

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Tiramisu

**32,50 €** pro Person