

Winter-
buffet



Vornweg

Matjesfilet

mit Kronsbeeren, Pampelmuse und rosa Beeren,
dazu natives Rapsöl

Grünkohlsalat

mit gelber Bete, Büsumer Krabben und Apfel

Salat von angeräuchertem Tofu

mit Kürbis, Thymian und Radieschensprossen

Hausgeräuchertes Lachsfilet

mit zweierlei Sellerie und Orangen-Safran-Dip

Rosa Scheiben vom Weideochsen

mit schwarzen Linsen und Ei-Schnittlauch-Tunke

Winterliche Rüben

mit Pumpernickel, Petersiliencreme und
karamellisierter Birne

Reepbrot

mit gesalzener Butter



Hauptsachen

Krosse Keule von der Gans

mit Birnenrotkohl, Kartoffelkloß und Maronen

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Rauchaalsauce, sautiertem Spitzkohl
und gelber Bete

Kartoffel-Käse-Bratling

mit Rahmwirsing, Cranberries und Waldpilzen

Grünkohl

mit Kohlwurst und Kasselerhacken



Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Nachtsisch

Schmalzgebäck

mit Mandarinencreme gefüllt und Kakao

Mürbteigteilchen

mit Gewürzbirnen

Stollenparfait

mit getränkten Zwetschgen
und Orangenhippe

49.5

pro Person

 Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
Reep
IM SCHMIDT