

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie zu unserem **Weihnachtsbuffet 2026**
herzlich willkommen heißen.

„Nehmen Sie Platz, lassen Sie den Winter draußen.
Feiern Sie mit uns im Restaurant Schwarzenbruch das Fest der
Liebe, mit erlesenen Köstlichkeiten und herzlichen
Augenblicken.“

Ihre Familie van Zijp und das Team
vom Restaurant Schwarzenbruch



Ab ca. 11:30 Uhr ist der geplante Start bis 14:30 Uhr
Ab 15:00 Uhr ist Restaurantschluss!

Vorab, servieren eine kleine Erfrischung! (Sorbet)



Vorspeisen

Krabben-Cocktail im Gläschen/ Melone/ Äpfel
Roastbeef kalt/ Remouladensoße/ Mixed Pickles
Lachs „Bellevue“/ pochiertes Lachs/ Weißwein-Gelee
Gänseleber Terrine/ Quitten-Chili Konfitüre
Grillkürbis/ Kerne/ Kichererbsen-Krem/ Kresse



Änderungen und Irrtümer unter Vorbehalt!

Hauptgerichte aus unseren afrikanischen Kupferbecken

Unsere heißbegehrten Gänse/ eigener rustikaler Saft/ Cranberrys

Duett von Dorsch und Zander/ Black-Tiger Garnelen
Bett aus Orangefenchel/ Buttersoße aus dem Sud

Roastbeef am Stück tranchiert/ Pfefferrahm/ Berner Soße

Kartoffelgratin/ Kartoffelklöße

Pasta mit Kirschtomaten, Rucola
Rotkohl nach Omas Rezeptur/ winterliches Gemüse
Bohnenmelange



Süßes

Lebkuchen-Creme Brûlée/ Karamell
Eis Truhe – Mohn-Marzipan- und Glühwein-Eiskrem
Schokoladenterrine „Rheine de Saba“/ Walnüsse
Bratäpfel/ Amaretto-Vanillesoße
Süßkartoffel Tarte/ Datteln/ Mandeln



Preis exklusive Getränke pro Person: 75€

Kinder bis 12 Jahre ½ Preis

Kinder bis 4 Jahre ohne Berechnung

