

### *Wasser*

0,25 l Flasche	Rhodium Mineralwasser	1,80 €
0,75 l Flasche	Rhodium Mineralwasser	5,90 €

### *Limonaden*

0,3 l	Coca-Cola	3,00 €
0,3 l	Coca-Cola Light	3,00 €
0,3 l	Fanta	3,00 €
0,3 l	Sprite	3,00 €
0,3 l	Mezzo Mix	3,00 €

### *Säfte*

0,3 l	Apfelsaft	3,00 €
0,3 l	Apfelsaftschorle	3,00 €
0,3 l	Orangensaft	3,00 €

### *Biere*

0,25 l	Bitburger Pils vom Fass	2,70 €
0,25 l	Radler	2,70 €
0,25 l	Alster	2,70 €
0,25 l	Schuss	2,70 €
0,5 l	Erdinger Hefeweizen hell	5,00 €
0,5 l	Erdinger alkoholfrei	5,00 €
0,33 l	Bitburger 0,0% alkoholfrei	3,20 €
0,33 l	Bitburger Radler 0,0% alkoholfrei	3,20 €
0,33 l	Malzbier	3,20 €

### *Weißwein, Weißherbst und Rotwein*

0,25 l Glas		5,90 €
0,75 l Flasche	Fragen Sie unsere Mitarbeiter	

### *Diverse Spirituosen*

0,02 l Glas	Fragen Sie unsere Mitarbeiter	
-------------	-------------------------------	--

### *Heißgetränke*

Tasse	Kaffee	2,50 €
Tasse	Espresso	2,50 €



## Öffnungszeiten

23. & 24. Dezember geschlossen  
25. & 26. Dezember:  
Weihnachtsbuffet – nur  
mittags und mit Reservierung  
27. Dezember bis einschließlich  
01. Januar geschlossen

# Weihnachtsbuffet 2023

St. Martin  
Gastronomie



# Weihnachtsbuffet 2023



## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüswürfeln,  
Markklößchen und Tafelspitz

## *Vorspeisen*

Variation vom Räucherfisch mit Lachs, Forelle, Heilbutt  
und Schillerlocken an Sahne-Meerrettich und Honig-Senfsoße,  
Garnelen mit Gemüse an süß-saurer Sauce

Geräucherte Entenbrust mit sizilianischem Gemüse

Feldsalat mit Speck und gebratenem Ziegenkäse  
an Walnussöl-Dressing

Filet vom Strohschwein und Roastbeef vom Weiderind,  
rosa gebraten an süß-saurem Gemüsesalat

Luftgetrockneter Schinken vom Strohschwein mit  
Rucola und Parmesan

Knackiges Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten,  
mit zwei hausgemachten Dressings, dazu verschiedene Brötchen,  
Sauerteigbrot, Butter, Kräuterbutter und Schmalz

*Frohe Weihnachten wünscht  
Ihnen das Team der  
St. Martin Gastronomie*



## *Hauptgänge*

Wildgulasch mit Kartoffelgratin und sautiertem Spitzkohl

Rosa gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein im  
Schinkenmantel auf Waldpilz-Rahmragout  
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

Saftige Weihnachtsgans in eigener Sauce, gefüllt mit Orangen  
und Äpfeln, dazu Salzkartoffeln

Variation von Edelfischen - Lachs und Kabeljau - an  
Riesling-Buttersauce, geschwenkter Blattspinat und Bandnudeln

Knackige Gemüseauswahl

## *Dessert*

Süße Versuchung mit Valrhona Schokolade,  
Mascarpone und Beeren

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Winterliche Eisvariation mit Zimtpflaumen

Hausgemachte Waffeln für jeden Geschmack  
an unserer Waffelstation

*44,00 € / Person*

Für die Kleinen gibt es ein separates Kinderbuffet  
mit allem, was Kinder mögen!

Kinder bis zum 5. Lebensjahr bezahlen nichts!  
Zwischen dem 6. und 12. Lebensjahr bezahlt ihr nur 11,50 €.

Alle Preise exklusive Getränke

