

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33 l	Rhodium Mineralwasser	2,00 €
	0,75 l	Rhodium Mineralwasser	5,90 €

Limonaden	0,33 l	Afri Cola	3,30 €
	0,33 l	Afri Cola ohne Zucker	3,30 €
	0,33 l	Bluna Orange	3,30 €
	0,33 l	Bluna Zitrone	3,30 €
	0,33 l	Afri Mix	3,30 €

Säfte	0,33 l	Portion Rhodium Apfelsaftschorle	3,30 €
	0,3 l	Glas Apfelsaft	3,00 €
	0,3 l	Glas Orangensaft	3,00 €

Bier

Pils vom Fass	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 €

Hefe	0,5 l	Benediktiner Weißbier naturtrüb	5,00 €
	0,5 l	Benediktiner Weißbier dunkel	5,00 €

Alkoholfrei, Flasche	0,33 l	Bitburger 0,0%	3,40 €
	0,33 l	Bitburger Radler 0,0 %	3,40 €
	0,33 l	Kandi Malzbier	3,40 €

Weißweine, Weißherbst und Rotwein

Glas	0,2 l		5,90 €
Flasche	0,75 l	Fragen Sie unsere Mitarbeiter	

Diverse Spirituosen

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

Heißgetränke

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



ST. MARTIN GASTRONOMIE



Weihnachtsbuffet 2024

Öffnungszeiten

23. & 24. Dezember geschlossen

25. & 26. Dezember: Weihnachtsbuffet
- nur mittags und mit Reservierung -

27. Dezember bis einschließlich
01. Januar geschlossen

Weihnachtsbuffet 2024

Suppen

Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsegewürfen, 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 Soße

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 Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rosa gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein im Schinkenmantel auf Waldpilz-Rahmragout, dazu Rosenkohl und Kartoffelgratin

Saftiges von der Weihnachtsgans in einer Orangen-Apfel-Jus, dazu geschwenkte Kartoffeln

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

Knackige Gemüseauswahl

Dessert

Süße Versuchung mit weißer und dunkler Schokolade, Mascarpone und Beeren

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Eisvariation mit winterlichen Toppings und Saucen

Hausgemachte Waffeln für jeden Geschmack an unserer Waffelstation

47,00 € / 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

