



Hotel Buschhausen

Weihnachten 2017 &  
Silvester 2017/18



## Hotel Buschhausen

---

### Prélude

\*\*\*\*\*

Tomatencrèmesuppe mit Ginhäubchen & Gewürzfocaccia  
oder  
Cocktail von Rosa Crevetten mit Cajuntopping  
oder  
Pastetchen mit winterlichen Waldpilzen Ardenaise

\*\*\*\*\*

### Wodka-Zitronensorbet

\*\*\*\*\*

Schweinelendchen auf Madeirajus  
hausgemachte Krokette & Wurzelgemüse  
oder  
Maishähnchenbrust mit Spanischer Mandelrahmsauce  
Wokgemüse & hausgemachte Krokette  
oder  
Ofenfrische Gänsebrust auf Calvadosäpfeln Armagnacjus  
Rotkohl & hausgemachte Krokette

\*\*\*\*\*

Crème Brulée „klassisch“  
oder  
Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas

**29,50 € p.P.**



## Hotel Buschhausen

---

### Prélude

\*\*\*\*\*

Marinierter Lachs mit Honigsenf & Reibeküchlein  
oder  
Gebratene Gänseleberscallops auf Calvadosäpfeln  
oder  
Rindercarpaccio mit Parmesanspänen & Ruccolacrostini

\*\*\*\*\*

### Wodka-Zitronensorbet

\*\*\*\*\*

Filet vom Eifelreh „Baden Baden“ mit Sauce Poivrade  
Muskatwirsing & hausgemachte Kroketten  
oder  
Tournedos vom Rind mit Burgunderschalotten  
Wurzelgemüse & hausgemachte Kroketten  
oder  
Belgischer Kabeljaurücken  
Raerer Senfsauce Schnittlauchkartoffeln  
Wokgemüse

\*\*\*\*\*

Duett von Walnusseis & Dunkler Schokoladeneis  
auf Spiegel von Karamel mit Meeressalz  
oder  
Bourbon-Vanilleeis mit winterlichen Früchten & Baiser

**39,50 € p.P.**



Hotel Buschhausen

---

## Silvestermenü

Amuse gueulle

\*\*\*\*\*

1/2 Hummer en „Belle vue“

\*\*\*\*\*

Gegrillter Edelfisch in Sauce Ciboulette

\*\*\*\*\*

Geschmortes Ochsenbäckchen auf gebackenem Petersilienwurzelpüree

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet

\*\*\*\*\*

Eifeler Rehrücken auf Sauce Poivrade „Baden Baden“  
oder  
Würzige Perlhuhnbrust „Porto“ „Gärtnerin“

\*\*\*\*\*

Käseassortiment

\*\*\*\*\*

Buschhausen's Silvester Klassiker

**105,- € p.P.**

(inkl. Sekt um Mitternacht, Musik & Tanz, Getränke während des Essens sind nicht inkludiert)