Café DIERKS Restaurant

HOTEL HAFEN HITZACKER (ELBE)

Weihnachtsbüffet 2026

Vorspeisen

Feines Wildsauerfleisch mit hausgemachter Remouladensauce
Wendländische Antipasti-Variationen
Angemachte Salate, süß-sauer eingelegter Kürbis und Zucchinispalten
nach traditionellem Landfrauenrezept
Marinierte Heidewand-Champignons mit sonnengetrockneten Tomaten
Duett von geräucherter Makrele und hausgebeiztem Lachs
an Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce
Auswahl winterlicher Blattsalate der Saison mit zweierlei feinen Dressings

Suppen

Klassische Hitzackeraner Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage
Elegante Hummercremesuppe, verfeinert mit Sahnehäubchen und zartem Hummerfleisch

Hauptgerichte

Tortiglioni mit geschwenkten Kürbiswürfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen
und frisch geriebenem Grana Padano

Exquisite Komposition gebratener Edelfische von Zander, Lachs und Kabeljau

Saftige Hähnchenbrust in einer eleganten Kräuter-Prosecco-Sauce

Zarte Medaillons vom Schweinefilet im krossen Speckmantel

Ofenfrische Festtags-Variation von Gans und Ente
an einer aromatischen Orangen-Thymian-Sauce mit traditionellem Bratapfel

Herzhaftes Wildgulasch „Jäger Art“ mit erlesenen Waldpilzen

Heiße Beilagen

Traditioneller Apfelrotkohl
Bunte Auswahl an erntefrischem Marktgemüse
Heimische Kartoffelklöße
Geschmälzte Eierspätzle
Knusprige Kroketten

Dessert

Cremiges Panna cotta an Waldbeeren-Ragout
Winterliche Mousse au Chocolat mit Spekulatius-Crumble
Omas hausgemachter Käsekuchen mit weihnachtlicher Gewürznote
Festliche Eispyramide mit heißen Kirschen

Preis pro Person: 52,00 €

Kinder unter 3 Jahren schlemmen kostenlos.

Für Kinder von 3 bis 12 Jahren berechnen wir 1 € pro Lebensjahr.

Die Allergenkarte kann auf Wunsch eingesehen werden.

Café Dierks Restaurant, Kranplatz 2, 29456 Hitzacker (Elbe), Tel. 05862-98780 Inh. Peter Schneeberg TK/ZB