



Weihnachten
& Silvester

Öffnungszeiten

Mittwoch, 24.12.2025 - geschlossen

Donnerstag, 25.12.2025

Weihnachtsbuffet

12:00 - 14:30 Uhr und 17:30 bis 20:00 Uhr

Freitag, 26.12.2025

Weihnachtsbuffet 12:00 - 14:30 Uhr

A La Carte 17:30 - 20:00 Uhr

Samstag, 27.12.2025 ab 14:00 Uhr

Sonntag, 28.12.2025 ab 10:00 Uhr

29.12.2025 & 30.12.2025 geschlossen

Mittwoch, 31.12.2025

Silvestermenü 17:00 bis 22:00 Uhr

Donnerstag 01.01.2026 - geschlossen

Wir bitten um Reservierung

www.redingerhof.de/reservierung

05251 4149950 oder info@redingerhof.de

Weihnachtsbuffet

Vorspeise

Wirsingcrème Suppe oder Rinderkraftbrühe mit Einlage

Salate

Antipasti, rote & gelbe Beete Salat, Salat der Saison, Mediterraner Couscous-Salat, Fenchel-Orangen-Salat

Baguette und Dips

Kräuterbutter, Aioli, Preiselbeer-Dip, Karotten-Orangen-Frischkäse, ofenfrisches Baguette

Live Station

Tranchen vom Roastbeef mit Pfefferrahmsauce

Hauptgerichte und Beilagen

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignonrahmsauce

Geschmorter Rinderbraten mit Schalotten-Barolo-Sauce

Wildragout mit frischen Champignons und Preiselbeeren

Entenkeule mit fruchtiger Orangensauce

Apfelrotkohl, Grillgemüse, Gnocchi in Tomatensauce mit frischen Cherrytomaten, Macaire-Kartoffeln, Kartoffelklöße

Dessert

Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanillesauce

Mascarpone-Quark auf einem Himbeerbett mit Rohrzucker

Bratapfel mit Marzipan in Vanillesauce und Mandelstreusel

Westfälische Götterspeise

38,50 € pro Person

Silvester 5-Gang Menü

Starter

Mini-Blinis mit feinem Lachs und zarter Wasabi-Crème oder
Mini-Zwiebelkuchen mit Gewürzfrischkäse und Schnittlauch

Vorspeise

Vitello Tonnato vom Kalb oder
Auberginen-Tonnato

Suppe

Eine kräftige klare Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen
oder Kohlrabi-Cremesuppe mit Paderborner-Brot-Croutons

Hauptgang-Highlights

Rosa gebratener Hirschrücken mit einer fruchtigen
Preiselbeersauce, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree
und marinierte Rosenkohlblätter oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit einer fruchtigen Cranberry
Sauce, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree und marinierte
Rosenkohlblätter oder

Zartes Kabeljaufilet auf einem cremigen Safran-Risotto,
begleitet von feinem Orangen-Fenchelgemüse oder
Gebackener Feta in Kürbispanade auf einem cremigen Safran-
Risotto, begleitet von feinem Orangen-Fenchelgemüse

Dessert

Eine Dessert-Trilogie im Glas:

Glühwein-Panna Cotta mit Birnen-Mandel-Chutney,
ein luftig-leichtes Zartbitterschokoladenmousse mit Pistazien und
einem Hauch Chili, erfrischendes Zitronensorbet im Mohnmantel

65,00 € und 59,00 € für das vegetarische Menü pro Person