



Roeders GmbH & Co. KG | Rheinstraße 99.5 | 64295 Darmstadt

Roeders GmbH & Co. KG
roeders@dasroeders.de

Telefon 06151 8702780
Internet dasroeders.de

Inhaber
Jürgen Debus
Horst Finkbeiner

„Weihnachtliches Schlemmerbuffet“

10. November bis 17. Dezember 2025
Montags bis einschl. mittwochs 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Reservierungen per [E-Mail](#) erbeten.

Bitte teilen Sie uns die Gedeckzahl bis spätestens sieben Tage vor dem Reservierungstermin mit.

Danach berechnen wir bei einer Änderung nach oben (die Gästezahl erhöht sich), die tatsächliche Teilnehmerzahl.
Bei einer Abweichung nach unten (die Gästezahl verringert sich) berechnen wir pro nicht erschienenem Gast 50,– Euro.

Die Stornierung einer verbindlichen Reservierung muß spätestens 14 Tage vor dem Reservierungstermin erfolgen.
Bei späteren Stornierungen berechnen wir 50,– Euro pro Gast.

Zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten Informieren Sie uns bitte sieben Tage vorab.

Alle Preise sind Bruttopreise incl. geltender Mehrwertsteuer

Weihnachtliches Schlemmerbuffet

Zur Begrüßung

1 Glas heißer Apfelwein AUCH ALKOHOLFREI
mit Flammkuchen AUCH VEGAN

Buffet zur Selbstbedienung

Vorspeisen

Feldsalat | Speck | Granatapfelkerne | Kartoffeldressing

dazu

Gebackene Pflaume mit Salbeiblatt im Schinkenmantel
Ziegenfrischkäse mit Honigfaden und Blüte
Carpaccio von roter Beete auf Wildkräutern mit Walnüssen VEGAN
Waldpilzsalat VEGAN

Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwersuppe VEGAN

Hauptgänge

Rinderbäckchen in Barolosauce
Geschmorte Putenkeule in Kräuterrahm
Lasagne vom frischen Lachs mit Blattspinat und geschmolzenen Tomaten

Beilagen

Rosenkohl | Rotkohl
Drillinge aus dem Ofen | Bandnudeln

Vegetarisch | Vegan
Kürbis-Süßkartoffelcurry mit Cous-Cous

**

Sweet dreams

Apfelstrudel mit Zimtucker
Nougatcrème mit marinierten Birnenspalten VEGAN

55,– Euro pro Gast
Kinder und Jugendliche ab 6 Jahre bis einschl. 11 Jahre: 25,– Euro
Kinder bis 6 Jahre: kostenfrei

Auf Wunsch

Festliches Eindecken mit Tischläufer, Servietten, Speisekarte,
weihnachtlicher Deko und Kerzen: 5,– Euro / Gast

Aperitif

Prosecco Frizzante DOC – Vivarello	31,– Euro / 0.75l Flasche
Cava Brut Reserva Biológico „Sava Viva“ Katalonien	34,– Euro / 0.75l Flasche
Winzersekt Auxerrois extra brut bio Weingut Hirth	45,– Euro / 0.75l Flasche
Natur Zero Sparkling De Stefani Venetien ALKOHOLFREI	34,– Euro / 0.75l Flasche

San Francisco ALKOHOLFREIER COCKTAIL	7,– Euro / Glas
Lillet Rosé mit Prosecco, Schweppes Wildberry & Himbeere	7,– Euro / Glas
Spritz	7,– Euro / 0.3l Glas
Hugo	7,– Euro / 0.3l Glas
Orangensaft von Rapp's	11,– Euro / 1l Flasche

Kaltgetränke

Elisabethen Mineralwasser medium oder pur	8,50 Euro / 0.75l Flasche
Darmstädter Braustüb'l Pilsner vom Faß	3,80 Euro / 0.3l
Darmstädter Braustüb'l Pilsner alkoholfrei	3,80 Euro / 0.3l
Darmstädter Weißbier Hefe-Hell	4,30 Euro / 0.5l AUCH ALKOHOLFREI
Grohe Kleines Helles	3,80 Euro / 0.33l
Spritz	7,– Euro / 0.3l Glas
Hugo	7,– Euro / 0.3l Glas
Softgetränke	3,60 Euro / 0.2l
Säfte	3,80 Euro / 0.2l
Schweppes	4,20 Euro / 0.2l
Bionade	4,20 Euro / 0.3l Flasche

Tagescocktails

9,– Euro

Caipirinha | Mojito | Erdbeer Daiquiri | Sex on the Beach

Longdrinks

9,– Euro

Wodka Lemon | Gin Tonic | Cuba Libre

Heißgetränke

Kaffee, Espresso	2,60 Euro AUCH ALKOHOLFREI
Cappuccino	3,20 Euro
Latte Macchiato	3,70 Euro
Heiße Schokolade	3,70 Euro
Tee	2,50 Euro

Digestif

Grappa 2cl	8,– Euro
Williams 2cl	8,– Euro
Ramazzotti 4cl	9,– Euro

Weine

weiss

15- Mantel Blanco | Sauvignon Blanc DO | Rueda | 24 Euro

... harmonisches Verhältnis von Frucht und Säure. Floral Charakter mit einem Hauch von Kräutern. 100% Sauvignon Blanc. 12,5 Vol. %

rot

31- Maudes | Tinto Crianza DO Cigales | Bodegas Lezcano-Lacalle | Valladolid | 29 Euro

... gedecktes, intensives Kirschrot. Tanninbetont mit guter Balance von Alkohol und Säure. 85% Tempranillo, 15% Merlot. 14,5 Vol. %