

HERBSTBUFFET

(SEPTEMBER - NOVEMBER)

Spitzkohl-Mangosalat mit Scheiben von der Putenbrust und Chili-Cashews

In Orangenpfeffer gebeizter Lachs auf Fenchel-Granatapfelsalat

Tiroler Schinken und Wurstspezialitäten mit Feldsalat und Schüttelbrot

Honig-Thymian-Ziegenkäsecreme
im Weckglas auf Traubenconfit und Oliven-Crostini ✓

Baguetteauswahl, Salzbutter, Kräuterquark und verschiedene Dips
Olivenöl und Balsamico

* * *

Hokkaido-Kürbis-Ingwer-Suppe mit Curry-Croûtons ✓

* * *

Gebratene Maispoularde mit Calvados-Birnen,
Bohngemüse und Karoffelstampf

Gedünsteter Kabeljau aus dem Hummersud an Blattspinat
mit Safran-Chorizo-Reis

Schupfnudelpfanne mit karamellisiertem Sauerkraut
und Schnittlauch-Crème-Fraîche ✓

* * *

Schokoladenbrunnen mit flüssiger Lindt-Schokolade,
frischen Früchten und Waffeln

Auswahl von Mousse und Crèmes

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf

Obstsalat im Weckglas

€ 53,60 pro Person

✓ = vegetarisch