

WINTERBUFFET

(NOVEMBER - FEBRUAR)

Variationen von geräucherten und gebeizten Edelfischen
mit Rote Bete Salat an Apfel-Meerrettich

Quiche von Ziegenkäse und Feigen mit Honig-Thymian-Schmand [∇]

Geräucherter Entenbrust
mit Glühwein-Vinaigrette, mariniertem Rotkohl und Orangen

Salat von Sellerie und Renetten mit Scheiben
von der gebratenen Truthahnbrust und Maronen-Karamell

Baguettauswahl, Salzbutter, Kräuterquark und verschiedene Dips
Olivenöl und Balsamico

* * *

Deftige Kartoffelsuppe mit Majoran und Mettenden

* * *

Wildgulasch mit Lebkuchengewürz,
glasiertem Rosenkohl und Haselnuss- Spätzle

Gebratenes Zanderfilet auf Mangold mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Zweierlei Knödel in Estragon-Pilzrahm [∇]

* * *

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