

## HAUSBUFFET SOMMER 2017

**33,00 EUR pro Person**

### KALTE VORSPEISENAUSWAHL

**Carpaccio** vom Black-Angus-Rind mit gehobeltem Parmesan  
**Honigmelonen** mit Serranoschinken  
**Tomaten und Mozzarella** mit frischem Basilikum  
**Griechischer Salat** mit Fetakäse und Oliven  
**Vitello tonnato** mit Kapern und Limette  
**Gebratenes Gemüse**, eingelegte Oliven, Antipastiauswahl  
**Blattsalate der Saison** mit zweierlei Dressings  
Bunte **Räucherfischplatte** mit Atlantiklachs, gefüllten Eiern und Meeresfrüchtesalat  
**Spezialitäten** vom Bäckermeister usw. ...

### WARMES HAUPTGANGBUFFET

**Rösch gebratener, gefüllter Spanferkelrücken** mit Dunkelbierjus  
und zweierlei kleinen Knödeln  
Rosa gebratenes **Roastbeef vom Black-Angus Rind** mit Sc. Bearnaise,  
gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Gebratene **Freilandpouarden** mit Petersilie gefüllt  
Duett von **Donauzander und Lachsforelle** auf Gemüse-Spinat-Tagliatelle  
Cremiger **Pfifferlingsrisotto** mit glasierten Kirschtomaten

### FESTLICHES DESSERTBUFFET

Frisches **Obst und Früchte der Saison** mundgerecht angerichtet  
Festliche **Eisbombe á la cassata**  
**Mousse au chocolat**, weiß und zartbitter  
Hausgemachte **Mini-Crème brûlée**  
Lauwarme **Limonentarte**

**Änderungen nach Ihren Wünschen sind jederzeit möglich!**