

HAUSBUFFET HERBST / WINTER 2019

35,50 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
Rösch gebratene Gäubodenenten mit karamellisiertem Blaukraut
Duett von **Donauzander und Atlantiklachs** mit Hummer-Basilikumsauce und Basmatireis
Conchiglioni mit Pilzragout, grünem Spargel und 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**
Geeistes Parfait von der Piemont-Haselnuss

Änderungen nach Ihren Wünschen sind jederzeit möglich!