



Valentinsbuffet

14. Februar 2020 – 18:00 Uhr

Frisches Brot aus dem Holzbackofen, Baguette, Wildschmalz, gesalzene Butter

Vorspeisen

Räucherforellen-Rilette mit Gurke und Schwarzbrotknusper
Ceasar Salat mit Parmesandressing, Kirschtomaten und Croûtons
Roastbeef vom Hirschrücken mit Preiselbeer-Remoulade
Bunter Bohnensalat mit gebratenen Äpfeln
Salat von Meeresfrüchten mit Staudensellerie
Gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika mit Zitrone und Olivenöl

Suppe

Borschtsch mit Rote Bete und Wirsing

Hauptgänge

Live-Cooking-Station:
Kalbstafelspitz tranchiert
Spaghettoni mit Orangen-Tomaten-Sauce, Frühlingslauch und Pecorino

Rinderschaukelbraten mit Rotweinsauce
Lachsfilet mit Meerrettichkruste und Lauchrahm
Rosenkohl-Kartoffelcurry mit Rosinen und Mandeln
Gratinierter Kartoffelaufbau, gebutterte Drillinge
Buntes Gemüse mit Zwiebelschmelze

Dessert

Duo von der Schokolade
Himbeer-Panna Cotta
Schwedenschnitte

Käseauswahl mit Trauben und Chutney

Pro Person 38,00 € / Kinder bis 12 J 17 €