



Menü - Herbst

Duett aus Wildpastete & Wildterrine

mit Sauce Cumberland, Feldsalat
und Waldbeer-Walnuss Vinaigrette

★★★★

Cappuccino

vom Hokkaido Kürbis

★★★★

Tranchen vom Rinderfilet

an Rahmwirsing
und Kartoffeltörtchen

★★★★

Variation von der Beere

Eis, Mousse, Ragout

35,00 €
pro Person

Buffet - Herbst

(ab 20 Personen)

Auswahl von Pasteten
und Terrinen von Fisch und Wild

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
Auswahl von Antopasti
verschiedene Blattsalate und Dressings

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

geschmorte Wildkeule auf Rotkohl
Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art
gebratenes Dorschfilet auf Wurzelgemüse

Thüringer Klöße, Spätzle, Wildreis, Butterkartoffeln
Gemüseplatte

Auswahl verschiedener Cremes
lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanillesauce
französische Käseauswahl mit Feigensenf

30,00 €
pro Person