



Menü - Sommer

Hausgebeizter Orangenlachs

an Wasabi - Mascarpone Creme
und Wildkräutersalat

★★★★

kaltes Gurkensüppchen

mit Johannesbeeren

★★★★

rosa gebratener Kalbsrücken

mit Portweinjus, Pastinaken-, Möhrengemüse
und getrüffeltem Kartoffelschnee

★★★★

Variation von der Schokolade

Törtchen Mousse Eis

28,00 €
pro Person



Buffet - Sommer

(ab 20 Personen)

mediterrane Aufschnittplatte
verschieden gefüllte Wraps

Auswahl an Antipasti
verschiedene Blattsalate und Dressings

Karotten- Orangensuppe

Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmchampignons
gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat

Tranchen von der Maispoulardenbrust
auf geschmortem Spitzkohl

Kartoffelgratin, Reis, Bandnudeln, Kräuterkartoffeln
Gemüseplatte

Tiramisu von Rhabarber und Waldbeeren

französische Käseauswahl mit Feigensenf
exotische Obstplatte

28,00 €
pro Person