

Buffet - unter den Kastanien

Vorspeisen

- ~ Tatar vom Rinderfilet mit Senfkörnern, Kräutern, Zwiebeln, Kapern auf geröstetem Weißbrot-Taler
- ~ Gebackene Tofuwürfel im Sesammantel auf glasierte Gemüsestreifen an Teriyakisoße
- ~ gebackene Kräuter-Kichererbsenbällchen an geräuchertem Paprika-Walnusspesto
- ~ Würfel vom hausgebeizten Lachs am Spieß mit eingelegter Gurke und Wasabimayonaisse
- ~ Kirschtomatensalat mit Mozzarella und Heidelbeeren an Koriander und Fruchtsessig
- ~ Bunter Gartensalat mit 2erlei Dressing
- ~ Reichhaltige Brotauswahl

Suppe der Saison

Hauptgang

- ~ Gebratene Maispouardenkeule an Kräuterrahmsöße, karamellisierte Vichykarotten und hausgemachten Spätzle
- ~ Gegrillte Dorade Royal Filets an Champagnersöße, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet im Glas serviert

- ~ Vanille Panna Cotta mit Beerensugo
- ~ Zartbitter Schokoladenmousse mit Chili-Ananasragout
- ~ Mousse von der weißen Valrohna-Schokolade
- ~ gebackene Topfenknödel mit Aprikosenkompott
- ~ exotischer Fruchtsalat

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

75,- € / p.P



Buffet - Wolke 7

Vorspeisen

- ~ Tomaten-Kräuter-Kaviar auf Röstbrot
 - ~ Geflügel-Leber-Praline im Dörrobstmantel
 - ~ Ziegenkäsecreme mit Thymian, Birnenkompott und Blätterteig
 - ~ Rosa Roastbeefröschen auf Reibekuchen und Estragondip
 - ~ Frischkäsepraline im Pumpnickelmantel und Ofentomate
 - ~ Garnele mit Cous-Cous-Salat, Paprika und Limette
 - ~ Bunter Blattsalat mit 2erlei Dressing
- Reichhaltige Brotauswahl

Suppe der Saison

Hauptgang

- ~ Kalbsrücken im Ganzen rosa gebraten, Trüffeljus, hausgemachte Spätzle und glasierter Romanesco

- ~ Gegrillte Steaks vom Wels aus dem Rhein auf Kartoffel-Trüffelrisotto und Lauchgemüse

Dessertbuffet im Glas serviert

- ~ Vanille Panna Cotta mit Beerensugo
- ~ Zartbitter Schokoladenmousse mit Chili-Ananasragout
- ~ Mousse von der weißen Valrohna-Schokolade
- ~ gebackene Topfenknödel mit Aprikosenkompott
- ~ exotischer Fruchtsalat

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

75,- € / p.P



Buffet – Streuobstwiese

Vorspeisenbuffet

- ~ Tatar vom hausgebeizten Lachs auf Kartoffelrösti
- ~ gegrilltes Beetgemüse
- ~ Spieße von bunten Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
- ~ hausgemachte Roulade vom Rhein-Fisch an Kräuterdip
- ~ Bunter Blattsalat mit 2erlei Dressing
- ~ Reichhaltige Brotauswahl

Suppe der Saison

Hauptgangbuffet

- ~ Gebratenes Schwäbisch-Hällisches Schweinefilet mit Waldpilzen gefüllt, Kräutersahnesoße, Blumenkohlpüree und hausgemachten Serviettenknödel
- ~ Gegrilltes Rhein-Zanderfilet auf Waldpilz-Parmesan-Risotto und gegrilltem Gartengemüse

Dessertbuffet im Glas serviert

- ~ Vanille Panna Cotta mit Beerensugo
- ~ Zartbitter Schokoladenmousse mit Chili-Ananasragout
- ~ Mousse von der weißen Valrohna-Schokolade
- ~ gebackene Topfenknödel mit Aprikosenkompott
- ~ exotischer Fruchtsalat

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

75,- € / p.P

