

Exklusiv Buffet

Vorspeisen

hausgebeizter Lachs mit zweierlei Dillcreme und Wildkrautsalat und Limetten-Honig-Dressing

*

Roastbeefröllchen vom Dry Age Beef mit Senf, Frischkäse und Rucola

*

Ziegenkäsepraline mit Feigensenf und Portwein-Creme

*

California Roll mit geräucherter Entenbrust, Gemüse, Wasabi und Ingwer

*

kleine Mini-Eiswaffel mit mediterranem Frischkäse

Suppen

Spitzpaprikasüppchen im eigenen Saft gegart mit marinierten Nordseekrabben

Hauptgang (2-3 Gerichte wählen)

Sous Vide gegarte Kalbsbäckchen

*

Bio Hähnchenkeule & Brust

*

Rotbarbenfilet und Tranche vom Lachs

*

Rib Eye vom Iberico-Schwein

*

Wildgulasch mit Waldpilzen und Pedro Ximenez

*

Sellerie Püree & getrocknete Tomate, Pfannengemüse **oder** glasierte Ingwer-Karotte

*

Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Ziegenkäsestampf mit Chorizo

Dessert

Mousse von Valrhona Schokolade mit Tonkabohne, Himbeere und Mandel-Crisp

*

Kirschen-Frischkäse-Joghurt Creme mit Amaretto-Kirschen

Preis

- 44,50 Euro
 - ohne Suppe 39,50 Euro



KOCHEN UND GENIEßEN MIT 38GRAD