

HERBST-BUFFET

Wildschinken mit Mango gespießt

Mit herbstlichen Aromen eingelegter Hokkaido Kürbis

Feldsalat mit Pancetta-Chip und gebratenen Champignons
Kartoffeldressing

Beluga-Linsen-Salat mit geräucherter Forelle

Waldorfsalat

Apfel-Sellerie-Salat mit Ananas und Walnüssen

Brotkorb

Kürbiskern- & Tafelbutter



Kürbis-Currycremesuppe mit gebrannten Kürbiskernen



Geschmorter Rehbraten mit Sauerkirschen
Rosenkohl und Spätzle in Nussbutter

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm
Kräuterkartoffeln

Schweinefilet im Wirsingmantel mit frischen Waldpilzen
Walnuss-Kartoffelstampf



Frisch gebackener Zwetschgen-Crumble
mit Vanilleeis und Sahne

Grießflammeri mit Kirschen

pro Person

46,00 €

Stand: Juli 2018
