

HERBST-BUFFET

(Oktober, November, Dezember)

Tiroler Schinken mit Mango gespießt

Eingelegter Hokkaido Kürbis „süß – sauer“
Scharfer Schafskäse im Weckglas

Feldsalat mit Pancetta-Chip und gebratenen Champignons
dazu Kartoffeldressing

Gebackene Teltower Rübchen
frischen Feigen und Dukkah-Minz-Joghurt

Saisonale Blattsalate
2 hausgemachte Dressings zur Wahl

Brotkorb
Tafelbutter & die Butter der Saison



Kürbis-Ingwersuppe
mit gebrannten Kürbiskernen



Geschmorter Hirschbraten mit Sauerkirschen
Rosenkohl und Spätzle in Nussbutter

Schweinefiletmedaillons mit Kräuterjus
Vierländer gelbe Bete, Walnuss-Kartoffelstampf

Rotbarschfilet mit Pernodsauce,
Schwarzwurzeln und Kräuterkartoffeln



Frisch gebackener Zwetschgen-Crumble

Vanilleeis

Mini Creme brûlée

pro Person
Suppe am Buffet/ mit servierter Suppe
46,00 €/49,00 €