

Schlemmerbuffet
am Freitag, 24.11.2017

Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe mit Eierstich
Zitronengras – Kokossuppe

Fischauswahl aus dem Räucherofen

Makrelen, Räucherrollmops und Lachsspitzen
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Aus der kalten Küche

Kleine Spezialitäten vom Fleisch und Geflügel bunt garniert

Salate

Rohkostecke mit einer Auswahl von Nüssen, Kernen und Sprossen
und einer Selektion an Essigen und Ölen

Variationen von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Geflügel – Currysalat, Reissalat

Von der „heißen Theke“

Aus Neptuns Reich: Seelachswürfel mit Tomate und Pestohaube

Aus der Region: Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce

Die leichte Variante: Pochiertes Steinbeißermedaillon mit Dillschaum

Asien zu Gast: Hähnchenbrustwürfel mit Green – Thai Chilli Sauce

Vegetarisch: Pikantes Bulgur mit gebratenem Gemüse

Butterreis, Pommes Dauphine, Schwenkkartoffeln

Grüne Bohnen, Romanesco, Kaisergemüse

Rührei

„Dampflok 2010“

Für unsere kleinen (und großen) Gäste

Hähnchencrossies mit Pommes frites

Ketchup & Mayonnaise

Desserts

Fruchtige Ecke

Erdnuss Mousse

Kirschcreme

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker

Käsevariationen aus aller Herren Länder

mit Salzgebäck, Kräckern, Schwarzbrot, Trauben und Nüssen garniert

1) alkoholhaltig

Unser Servicemitarbeiter informiert Sie gerne über die Inhaltsstoffe der Gerichte.

Teilnahme am Buffet 21,00 €