



„Vom Salatbuffet“

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings, Rohkostsalate
Eine Auswahl von Nüssen, Kernen und Sprossen und
einer Selektion an Essigen und Ölen
Selleriesalat mit Walnüssen, Rettichsalat mit Radieschen
Rindfleischsalat, Geflügelsalat mit Tandoori



„Aus dem Suppentopf“

Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen
Bärlauchcremesuppe mit Eismeergarnelen

Kalte Fischauswahl aus dem Räucherofen

Garnierte Lachsforelle, Makrelenhappen, Heilbutt mit Zitronengras und Chili gebeizter Lachs
Sahnemeerrettich und Senf – Dillsauce

Aus der kalten Küche

Kleine Spezialitäten von Fleisch und Geflügel bunt garniert

Von der „heißen Theke“

- „Aus Neptuns Reich“ : Garnelenspieße in Knoblauch - Dillrahm
Bachsablingsfilet mit Sauerampfersauce
„Aus der Region“: Maispoulardenbrust mit Zitronen – Buttersauce
„Saisonal Vegetarisch“: Rote Bete Burger
„Ein Klassiker“: Kalbsrücken mit Morchelsauce
„Österliches“: Lammlachse an Balsamico – Feigen Sauce



Schwenkkartoffeln, Mandelbällchen, Basmatireis, Spätzle
Bunte Gemüseauswahl

„Dampflok 2010“

Für unsere kleinen (und großen) Gäste:
Chicken Nuggets und Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise

Zum Dessert

Exotisches Früchtebuffet, Orangengrütze, Erdnuss Mousse
Brombeercreme, Apfel – Calvados Mousse 1)
Eisstation mit Variationen von Fruchtsaucen und Obstsalat

Vom Käsebuffet

Käsevariationen aus aller Herren Länder mit Salzgebäck,
Kräckern, Schwarzbrot, Trauben und Nüssen garniert

Erwachsene: 21,00 €

Kinder 4-12 Jahre: 1,00 € pro Lebensjahr

1) alkoholhaltig

