

Schlemmerbuffet
am Samstag, 17.03.2018

Aus dem Suppenkessel

Essenz von der Tomate mit Gemüsejulienne
Cremesuppe von der Petersilienwurzel

Fischauswahl aus dem Räucherofen

Rauchlachs, Heilbutt und Forelle
mit Sahnemeerrettich und Honig – Senfsauce

„Aus der kalten Küche“

Köstlich herzhaft Wurst – und Schinkenspezialitäten und feines Hähnchenfleisch

Salate

Rohkostecke mit einer Auswahl von Sprossen, Kernen und Nüssen
Knackige Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Bunter Nudelsalat, Möhrensalat, Thunfischsalat

Von der „heißen Theke“

- Aus Neptuns Reich: Garnelenspieße mit Knoblauch – Dillsauce ¹⁾
Aus der Region: Schweinefilet im Ganzen gebraten mit grüner Pfeffersauce
Die leichte Variante: Red Snapper Filet in Kräutersahne
Frankreich zu Gast: Kalbsragôut mit Dijonsensauce
Vegetarische Ecke: Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt

Kräuternudeln, Kartoffelplätzchen, Basmatireis
Vichy Karotten, Buntes Pfannengemüse mit Oliven

Rührei

„Dampflokk 2010“

Für unsere kleinen (und großen) Gäste
Chicken Crossies und Pommes frites
Ketchup & Mayonnaise

Desserts

Fruchtige Ecke
Vanille Mousse
Erdbeer – Kiwicreme
Eisstation mit Obstsalat und Sahne

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 €