

Abendbuffet am
Donnerstag, 14.12.2017
„Kulinarische Reise durch Europa“

Vorspeisen

Kleine Wurstausswahl vom heimischen Metzger

Suppen

Gemüsebrühe „Gärtnerin“
Scharfe Paprikacremesuppe

Salate

Rohkostecke mit einer Auswahl von Nüssen, Kernen und Sprossen
und einer Selektion an Essigen und Ölen
Variationen von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Klarer Kartoffelsalat, Rote Beete Salat
Rindfleisch – Paprikasalat

Hauptgerichte

Zitronen – Kräuterhähnchen

auf Kartoffel – Gemüse gegart

Rinderhüftsteak „Tiroler Art“

Steak belegt mit Tomatenragoût und Röstzwiebeln

Forellenfilet „Müllerin“

mit Petersilie und Bratbutter

Vegetarisches Fenchel – Birnen Gratin

Der Fenchel (*Foeniculum vulgare*) ist die einzige Pflanzenart der Gattung *Foeniculum*
innerhalb der Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*).

Es ist eine heute weltweit verbreitete Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze.

Eine alte deutsche Bezeichnung für mehrere würzige Doldenblütler ist Köppernickel.

Schweizer Röstitaler, Rosmarinkartoffeln, Penne

Pfannengemüse mit Fetakäse, Wokgemüse

Rührei

Desserts

Fruchtige Ecke

Russischer Zupfkuchen

Karamellcreme

Kleine Käseauswahl

1) alkoholhaltig

Unser Servicemitarbeiter informiert sie gerne über die Inhaltsstoffe der Gerichte

Teilnahme am Buffet 19,00 €