

Schlemmerbuffet  
am Freitag, 23.02.2018

Aus dem Suppenkessel

Essenz von Steinpilzen mit Kräuternocken  
Zitronengras – Jngwersuppe

Fischauswahl aus dem Räucherofen

Makrelen, Kieler Sprotten und Räucherrollmops  
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  
Rettichsalat, Reissalat, Rotkohlsalat

Von der „heißen Theke“

- Aus der Region: Schweinefilet im Baconmantel mit Kräuterrahmsauce  
Leichte Fischvariante: Medaillons vom Baramundifilet mit Tomaten – Cinsauce <sup>1)</sup>  
Asien zu Gast: Streifen von der Hähnchenbrust in Knoblauch –  
Sesamsauce  
Aus Neptuns Reich: Seelachswürfel mit Tomaten und Pestohaube  
Vegetarisch: Vegetarisch gefüllte Zucchini auf leichter  
Pfefferrahmsauce

\*\*\*

Gemüsereis, Kartoffelplätzchen, Schwenkkartoffeln  
Asiatisches Pfannengemüse, glasierte Karotten  
Rührei

„Dampflokk 2010“

Für unsere kleinen (und großen) Gäste  
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

Desserts

Fruchtige Ecke  
Creme von weißer Schokolade  
Espresso Mousse  
Warme Apfelküchlein mit Vanille – Kokossauce

Käsevariationen aus aller Herren Länder

mit Salzgebäck, Kräckern, Schwarzbrot, Trauben und Nüssen garniert

<sup>1)</sup> alkoholhaltig

Unser Servicemitarbeiter informiert Sie gerne über die Inhaltsstoffe der Gerichte.

**Teilnahme am Buffet 21,00 €**