

Schlemmerbuffet
am Freitag, 20.04.2018

Aus dem Suppenkessel

Wildkraftbrühe mit Gemüsebrunoise
Bärlauchcremesuppe

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, Paprika-Zucchini-salat

Von der „heißen Theke“

Aus der Region: Backschinken mit Rotweinsauce

Leichte Fischvariante: Pochiertes Pangasiusfilet auf Safranschaum

Klassiker: Rindergulasch mit Pilzen

Aus Neptuns Reich: mit Gemüsejulienne gefüllte Involtini vom Seelachs

Vegetarisch: Schwäbische Käsespätzle

Gemüsereis, Röstitaler, Schwenkkartoffeln

Buntes Pfannengemüse, Romanesco

Rührei

„Dampflok 2010“

Für unsere kleinen (und großen) Gäste

Fischstäbchen mit Pommes frites

Ketchup & Mayonnaise

Desserts

Fruchtige Ecke

Himbeercreme

Schokomousse mit Kirschen

Apfelküchlein mit Vanillesauce

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 €