

Abendbuffet am
Donnerstag, 19.04.2018
„Kulinarische Reise durch Deutschland“

Vorspeisen

Kleine Wurst – und Schinkenauswahl vom heimischen Metzger

Suppen

Scharfe Paprikacreme
Gemüsebrühe „Gärtnerin“

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, Rindfleischpaprikasalat

Hauptgerichte

Zitronen-Kräuterhähnchen
auf Kartoffelgemüse gegart

Schweinerücken mit Pustasauce

Forellenfilet „Müllerin“
mit Petersilie und Bratbutter

Vegetarisches Fenchel-Birnen Gratin

Der Fenchel 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 Feta, Erbsen und Möhren

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 €