

Rustikales Büffet

Vorspeisen

Auswahl deutscher Wurst und Schinkenspezialitäten

**

Hackfleischbällchen an hausgemachtem Kartoffelsalat

**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles und Remouladensoße

**

Lachs im Ganzen aus dem Ofen mit seinem eigenen Kaviar garniert

**

Salat von süßen Kartoffeln in Speckdressing mit Eismeercrevetten und grünem Spargel

**

Winterliche Salate mit karamellisierten Äpfeln, Rosinen und Nüssen

**

Großer Brotkorb mit Nuss-, Zwiebel- und gekörntem Brot

**

Kräuterquark

Zwischengang

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Brösel vom Hack

Hauptgänge (jeweils zwei zur Auswahl)

Tafelspitz in Apfel-Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Wirsing

**

Kasseler unter der Senfkruste auf Kartoffelgulasch

**

Schweinerückensteak in der Pfefferkruste gebraten auf Champignonsoße mit Bratkartoffeln und jungen Bohnen

**

Zanderfilet unter der Apfel-Pumpernickel-Kruste auf Champagnerkraut

Desserts (jeweils zwei zur Auswahl)

Bayrische Creme mit Schwarzwälder Kirschen

**

Altbier-Mousse mit Wallnussoße

**

Vanille-Halbgefrorenes mit Kaffeeschaum

**

Geschmorte Rotwein-Birnen mit Vanillesoße und Karamellsplittern

24,50 €