



Herbstbuffet

Vorspeisen

Räucherfischauswahl und Sahnemeerrettich
Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan, Dijon-Orangen Dressing, Kapern, Pinienkerne
Coppa mit Honigmelone
Kürbissalat mit Hirtenkäse, Feigen, Rucola
Genudelter Salat

Suppe

Kokos- Kürbiscrèmesuppe

Warme Gerichte

Geschmorte Rinderrouladen mit Rotweinsauce
Gulasch mit Pilzen, Paprika, Kartoffeln und Kräutern
Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce
Kürbispfanne mit Grillgemüse, Kürbis, grüner Pfeffer
Gemüseauswahl, Nussspätzle, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Dessertvariationen



Mittwoch ab 18:00 Uhr
am 14. Oktober 2024
zum Preis von € 36,00 pro Person - inklusive Aperitif -