FLYING BUFFET

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 5 Stück.

- Geräucherter Glen Douglas Lachs mit Kimchi-Gurke, Limonen Schmand und Algenreischip
- Konfiertes Saiblingsfilet mit Kartoffelblini, Blumenkohlsalat und Schnittlauchvinaigrette
- Tataki vom Thunfisch mit Soja Sesam Lack, Wakame Algen, Wasabicreme und Gurkensorbet
- Rindertatar auf gebratener Focaccia mit Balsamico-Kapern, Wachtelei und Trüffelcreme
- Hühnchen Saté Spieß mit Erdnusssoße, Mango Salsa und Korianderkresse
- Rinderbackenragout mit Kartoffelnussbutter-Schaum, Röstzwiebeln und gebratenen Perlzwiebeln
- Geräuchertes Forellenmousse mit eingelegten Grappa Trauben, Haselnuss Crumble, Gartenkresse und frischem Meerrettich
- Teufelssalat mit Sriracha Mayonnaise, Sesam, Paprika und gerösteten Focacciawürfeln
- Pastrami vom Nordschwarzwald Weiderind mit Apfelkrautsalat, Senfkornvinaigrette, Jalapeños und gepickelten Zwiebeln
- Quiche Lorraine mit Kräuterschmand und Kartoffelstroh
- Ziegenkäsemousse mit Rote Beete-Apfel Salat, kandierten Walnüssen und eingelegten Feigen **(Herbst & Winter)**
- Tomate-Mozzarella im Glas mit Basilikumpesto und Rucola **(Frühling & Sommer)**
- Konfiertes Bio-Ei bei 65 Grad für 60min mit Babyspinat, Kartoffelschaum und Brotcroutons
- Falafel auf Tomaten-Gurkensalsa mit Koriander, Granatapfel und Tahini Sauce
- Quiche mit Haferschmand und Lauchstoh

Vegetarische Speisen

Vegane Alternativen werden von unserem Küchenteam saisonal zusammengestellt.
Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu.
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.