FRÜHLING - SOMMER
FEINSCHMECKER BUFFET

VORSPEISE *Stationen im Wintergarten*

- „Caesar-Salad“ Romanasalat mit Parmesandressing, knackigen Kirschtomaten, Oliven, gehobeltem Parmesan, Pinienkerne, Sardellen und Croûtons
- Knusprige Grissini Stangen mit Luftikus-Schinken umhüllt
- Ofenfrisches Baguette mit Kräuterdip und Salzbutter
- Rote Linsen-Currycremesuppe mit Kokosmilch, Junglauch und gerösteten Erdnüssen

Bitte treffen Sie zusätzlich eine Auswahl von 3 Vorspeisen
Jedes weitere Gericht wird mit einem Aufpreis von 8,00 € pro Person berechnet.

- Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind mit altem Balsamico, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan
- Knuspriger Duroc Schweinebauch mit gebratener Garnele, Mango Salsa, Kokos-Erdnuss-Buttersauce und Korianderkresse
- Heißgeräucherter Lachs in würziger Teriyaki-Marinade mit Kimchi-Gurken, geröstetem Sesam, Mizuna Salat und Honig-Chili Dip
- Pikant marinierter Garnelen Cocktail mit Tandoori-Joghurt, frischem Kopfsalat, fruchtigen Aprikosen und Estragon
- Cremige Burrata auf Ochsenherztomaten-Carpaccio mit eingelegtem Pfirsich, gerösteten Pinienkernen, rosa Pfeffer und Basilikum-Pesto
- Tabouleh Salat mit gegrillten Pimientos de Padrón, Salzzitrone, Rauchmandel und gezupftem Fetakäse
- Gegrillte Wassermelone mit würzigem Schafskäse, Thymian-Honig-Chilimarinade, Rucola Salat, Oliven und Pinienkernen

Hauptgänge

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Hauptgerichten

Jedes weitere Gericht wird mit einem Aufpreis von 9,00 € berechnet.

- Label Rouge Maispoulardenbrust mit gebratenen Thymiankartoffeln und Sommergemüse
- Saftiges US Brisket, 24 Stunden schonend heiß geräuchert mit wildem Brokkoli, eingelegten roten Zwiebeln, gegrilltem Pfirsich und Kartoffel-Nussbutter-Stampf mit Röstzwiebeln
- Rosa gegartes Roastbeef vom Nordschwarzwälder Weiderind mit Brokkoli, getrüffeltem Kartoffelgratin und würziger Röstzwiebeljus
- Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Ratatouille, frischer Gremolata, feiner Safransauce und Tagliatelle
- Konfierter Lachs auf Fregola Sarda mit Salzzitrone, geröstetem Blumenkohl, Butter-Mandeln und Ras el-Hanout - Velouté
- Ricotta-Limonen-Ravioli mit gegrillter Zucchini, Artischocken, halbgetrockneten Kirschtomaten und cremiger Trüffel-Parmesansauce
- Mediterrane Gnocchi-Gemüsepfanne in Pesto Rosso mit gereiftem Pecorino, Cherrytomaten und frischem Basilikum

Dessert

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Gerichten

Jedes weitere wird mit einem Aufpreis von 4,00 € berechnet.

- Crème Brûlée von der Madagaskar Bio-Vanille
- Buttermilchmousse mit Erdbeersalat, Schokolade-Mandelcrumble
- Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade mit Himbeere und Salzkaramell-Sauce
- New York Cheesecake mit Blaubeeren und Butterkekscrumble
- Schokoladentarte mit Tonkabohnen Ganache, Ananasragout und gerösteten Pekannüssen
- Früchteplatte der Saison
- Hausgemachtes Schokoladenparfait mit weißer Schokolade, Früchte der Saison und Mandelcrunch
- Panna Cotta Macchiatto mit eingelegten Kirschen und Amaretto Crumble

Vegetarische Speisen Vegane Speisen

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.

HERBST - WINTER
FEINSCHMECKER BUFFET

Vorspeise

- „Caesar-Salad“ Romanasalat mit Parmesandressing, knackigen Kirschtomaten, Oliven, gehobeltem Parmesan, Pinienkerne, Sardellen und Croûtons
- Knusprige Grissini Stangen mit Luftikus-Schinken umhüllt
- Ofenfrisches Baguette mit Kräuterdip und Salzbutter
- Rote Linsen-Currycremesuppe mit Kokosmilch, Junglauch und gerösteten Erdnüssen

Bitte treffen Sie zusätzlich eine Auswahl von 3 Vorspeisen
Jedes weitere Gericht wird mit einem Aufpreis von 8,00 € pro Person berechnet.

- Feine Tranchen von der geräucherten Entenbrust mit würziger Cumberlandsauce, Feldsalat, Orangen-Chilivinaigrette und gerösteten Pistazien
- Belugalinsensalat mit dünn aufgeschnittenem Hirsch-Schinken, geräucherter Birne und Pekannuss Crumble
- Rote-Bete-Salat mit Honig-Chili Marinade, knackigem grünem Apfel, gerösteten Haselnüssen, geräuchertem Forellenfilet und frischem Meerrettich
- Saftiger Garnelen Cocktail mit Orangen-Fenchelsalat, feiner Gartenkresse, roten Zwiebeln und eingelegten Mandarinen
- Couscous Salat mit gegrilltem Ras el-Hanout - Blumenkohl, Rosinen, Erdnuss, Granatapfelkernen, frischer Minze und Currycreme
  - auch Vegan möglich -
- Cremige Burrata mit Chicorée-Chutney , Salz-Orange, Walnusspesto und Orangen-Chilivinaigrette
- Sellerie im Salzteig geschmort mit pikanten Quittenkompott, Trüffelcreme und geröstete Maronen
  - auch Vegan möglich -

Hauptgang

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Hauptgerichten
Jedes weitere Gericht wird mit einem Aufpreis von 9,00 € berechnet.

- Zart konfierte Entenkeule mit aromatischem Apfel-Rotkraut, glasierten Maronen und gebratenen Serviettenknödeln
- Gebratenes Roastbeef mit winterlichem Gemüse, Kartoffelgratin und intensiver Röstzwiebeljus
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing, Grappa Trauben und Haselnuss-Schupfnudeln
- Konfierter Lachs auf Fregola Sarda mit Salzzitrone, geröstetem Blumenkohl, Butter-Mandeln und Ras el-Hanout - Velouté
- Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Baby-Mangold, Walnüssen, Kürbisspalten, gerösteten Kürbiskernen und Trüffel-Parmesan Velouté
- Rotes Linsen Dal mit geschmortem Hokkaido Kürbis, Pak Choi Gemüse, geröstete Cashewkerne und duftendem Jasminreis

Dessert

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Gerichten
Jedes weitere wird mit einem Aufpreis von 4,00 € berechnet.

- Crème Brûlée von der Madagaskar Bio-Vanille
- New York Cheesecake mit Quittenragout, Salzkaramell und Butterkekscrumble
- Schokoladenbrownie mit Vanille-Crème Fraiche und Passionsfrucht
- Luftiges Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade mit Himbeeren und Salzkaramell-Sauce
- Grießflammerie mit fruchtiger roter Grütze und knusprigem Mandelkrokant
- Panna Cotta Macchiato mit eingelegten Kirschen und Amarettinicrumble
- „Amatika" Schokoladenganache, Kokosmus, Mangowürfel und Salzkaramell Sauce

Vegetarische Speisen Vegane Speisen

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