

FINGERFOOD

- Gebeizter Glen Douglas Lachs mit Gurkenspaghetti, Limonen Schmand und Algenreischip
- Heiß geräuchertes Saiblingsfilet mit Kartoffelblini, Blumenkohlsalat und Schnittlauchvinaigrette
- Tataki vom Thunfisch mit Soja Sesam Lack, Wakame Algen, Wasabicreme und Gurkensorbet
- Rotschwanzgarnelen auf Kartoffel Chorizo Salat mit gebackenen Kapernäpfel und Kräutercreme
- Rindertatar auf gebratener Focaccia mit Kapernäpfel, Wachtelei und Trüffelcreme
- Hühnchen Saté Spieß mit Erdnussoße, Mango Salsa und Korianderkresse
- Rinderbackenragout mit Kartoffelnussbutter-Schaum, Röstzwiebeln und gebratenen Perlzwiebeln
- Geräuchertes Forellenmousse mit eingelegten Grappa Trauben, Haselnuss Crumble, Gartenkresse und frischem Meerrettich
- Teufelsalat mit Sriracha Mayonnaise, Sesam, Paprika und gerösteten Focciawürfeln
- Pastrami vom Nordschwarzwald Weiderind mit Apfelkrautsalat, Senfkornvinaigrette, Jalapeños und gepickelten Zwiebeln
- Quiche Lorraine mit Kräuterschmand und Kartoffelstroh
- Antipasti im Glas mit Parmaschinken, Grissini und Parmesan
- Falafel auf Tomaten-Gurkensalsa mit Koriander, Granatapfel und Tahini Sauce (vegan)
- Quiche mit Haferschmand und Lauchstoh (vegan)
- Ziegenkäsemousse mit Rote Beete Apfel Salat, kandierten Walnüssen, eingelegten Feigen **(Herbst & Winter)**
- Tomato-Mozzarella im Glas mit Basilikumpesto und Rucola **(Frühling & Sommer)**
- Konfiertes Bio Ei bei 65 Grad für 60min mit Babyspinat, Kartoffelschaum und Brotcroutons

Sagt Ihnen etwas nicht zu oder haben Sie unter Ihren Gästen Allergiker?
Darauf können wir Rücksicht nehmen.