

# HERBSTBUFFET DELUXE

## VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES ZWIEBELBROT UND ANDERE BROTSPEZIALITÄTEN  
BUTTER UND APFEL- ZWIEBELSCHMALZ  
CANAPEES EDEL BELEGT UND KUNSTVOLL GARNIERT  
EDLE RÄUCHERFISCHVARIATION MIT SCHILLERLOCKEN UND MEERRETTICH  
KLEINE SCHASCHLIKSPIESSE VOM SCHWEIN, RIND, UND GEFLÜGEL, DAZU PIKANTE SOSSEN  
KANINCHENPASTETE MIT PREISELBEER-BIRNE  
KAISERSÜLZE MIT REMOULADENSOSSE

## SALATE

SALATE DER SAISON MIT VERSCHIEDENEN HAUSDRESSINGS  
ANTI PASTI VON ZUCCHINI, PAPRIKA, AUBERGINE, CHAMPIGNONS UND TOMATEN  
ENDIVIENSALAT MIT RADIESCHEN  
FENCHELSALAT MIT MATJES UND KRABBen

## SUPPE

SAUERAMPFERCREMESUPPE MIT APFEL UND BIRNE

## HAUPTGERICHTE

WILDGULASCH MIT STEINPILZEN UND ROSMARINKARTOFFELN  
RED SNAPPER FILET AUF MANGO- WIRSINGGEMÜSE UND JASMINREIS  
GEMÜSESTRUDEL AUF TOMATENSOSSE UND GEGRILLTE PUTENMEDAILLONS

## DESSERT

CREME BRULEE  
CREME PANACOTTA  
VARIATION VON FRISCHEN FRÜCHTEN

**32,00 € pro Person**