

Exklusives Buffet

Vorspeisen

Terrine vom Ostsee-Wildlachs und Isterberger Zander mit Wildkrautsalat und Kartoffel-Senf dressing
oder

Hausgebeizter Lachs mit zweierlei Dillcreme und Wildkrautsalat und Limetten-Honig-Dressing

*

Roastbeefröllchen vom Dry Age Beef mit Senf, Frischkäse und Rucola

*

Ziegenkäsepraline mit Feigensenf und Portwein-Creme

*

California Roll mit geräucherter Entenbrust, Gemüse, Wasabi und Ingwer

*

Kleine Mini-Eiswaffel mit mediterranem Frischkäse

Suppe

Spitzpaprikasüppchen im eigenen Saft mit marinierten Nordseekrabben

Hauptgang (2-3 Gerichte wählen)

48h geschmorte Kalbsbäckchen

*

Bio Hähnchenkeule & Brust

*

Rotbarbenfilet und Tranche vom Lachs

*

Schweinefilet vom Ibericoschwein

*

Enten- und Lammfrikadellen

*

Sellerie Püree & Sellerie-Couilles oder Kürbis-Vanillestampf, getrocknete Tomate, Pfannengemüse

*

Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Gnocchi

Dessert

Mousse von Valrhona Schokolade mit Tonkabohne, Himbeere und Mandel-Crisp

*

Kirschen-Frischkäse-Joghurt Creme mit Amaretto-Kirschen

Preis pro Person 44,50 Euro

Ohne Suppe 39,50 Euro



KOCHEN UND GENIESSEN... mit 38grad!