

# Regionales Buffet Slowfood

## Vorspeisen

Kleine Frikadellen vom Buntem Bentheimer Landschwein mit Nelke, Koriandersaat und Mango-Linsen-Timbale

\*

Zandermousse vom Isterberger Zander mit Dill und Creme Fraîche, marinierte Birne

\*

Rehterrine vom heimischen Wild aus dem Hause Schniederbruns mit Cranberries und Wildkraut

\*

Ziegenkäse vom Hof Dennemann mit Mandeln und Honig & im Speckmantel

\*

Rustikales Brot mit 38grad Pestos

## Suppen

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido mit Kokosmilch und Ingwer

\*

## **Saisonal**

Spargelsüppchen

## Hauptgang

Kotelett & grobe Bratwurst vom Bentheimer Landschwein

\*

Isterberger Zanderfilet

\*

Wildgulasch vom Hof Schniederbruns

\*

Spargel vom Hof Schniederbruns (nur Saisonal)

\*

Sauerkraut **oder** Apfelrotkohl, Pfannengemüse **oder** Brokkoli und Speckböhnchen

\*

Kartoffel-Speck-Stampf oder Süßkartoffel-Stampf, Rosmarinkartoffeln

## Dessert

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Baiser und Erdbeeren

\*

Hausgemachter Vanillepudding mit Tonkabohne, Cookies und Himbeere

Preis pro Person 42,00 Euro

Ohne Suppe 37,50 Euro



KOCHEN UND GENIESSEN... mit 38grad!