

Frühlingsgefühle

Vorspeisen

Spargelröllchen mit gek. Hintersaftschinken, Aubergine mit Mozzarella und Basilikum auf Tomatencarpaccio, Honigmelone mit Parmaschinken umlegt, knackiger Gartensalat mit Brotcroutons, Gurkensalat, zarter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Suppen

Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen

Warmes Büffet

Frischer, badischer Bauernspargel an hausgemachter Soße Hollandaise dazu Kräuterpfannkuchen und Schinkenauswahl und Petersiliekartoffeln, Schweinemedallions mit Tomaten und Käse gratiniert, dazu feine Bandnudeln und Röstis

Dessert – Büffet

Frische Erdbeeren auf einer Variation von Vanille – und Mohnparfait, Obstsalat aus frischen Früchten, feine Käseauswahl

Butter und Brotauswahl

€ 33.- / Person 30.- € außer Haus

Gourmet – Büffet

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, Cocktail mit feinem Shrimpsalat, Fischplatte mit Räucherlachs, Platte mit Forellenfilet an Sahnemeerrettich, Graved Lachs, frische Austern mit Pfeffer und Zitronensaft, Parmaschinken an Honigmelonen, Wildpastete an Preiselbeerbirne, Geflügelleber auf gebratenen Apfelscheiben, Tomaten mit Mozzarella, Gurkensalat, frischer Meeresfrüchtesalat, versch. Blattsalate mit Ei, Knusperspeck und Brotcroutons feine Dressingauswahl
Käse vom Brett

warmes Büffet

Sinfonie von Lachs, Seeteufel und Scampis an Champagnersoße, ganzer Kalbsrücken, am Stück gegrillt, in Morchelrahm, mit Thymian gespickte Lammkeule
dazu Kartoffel – Gratin, Sesamnudeln, halbwilder Reis

Dessert – Büffet

Obstsalat aus frischen Früchten, Mousse au Chocolate an Vanillesoße, Eisbombe mit Rumfrüchtchen

Feine Brot – und Butterauswahl

43,50 / Person 39,50 € außer Haus