



BÜFFET ERDE

49,00

Regionales Salatbuffet:
Rohkostsalate bestehend aus:
Kartoffel, Gurke, Rote Bete, Karotte und Sellerie
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Faust-Brot mit Kräuter-Quark und Butter

*

Ochsenbacke vom Schwarzwälder Weiderind mit kräftiger Schmorsauce
Maispoularde mit Wurzelgemüse und Alb-Linsen
Schwarzwälder Forellenfilet mit Rahmwirsing
Beilagen: Spätzle, Kräuterkartoffeln, Knödelscheiben

*

Dessertvariation im Glas, wahlweise 3 Sorten pro Person:

Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Schwarzwaldcrème
Joghurt-Limetten-Mousse
Apfelstrudel, Vanillesauce
Frucht Parfait
Saisonale Früchteplatte



BÜFFET WASSER

56,00

Schwarzwälder Schinkenauswahl mit Melone
Chorizo mit BBQ-Sauce und roten Zwiebeln
Lachsmedaillons mit Senf-Dill-Sauce, Forellen-Kaviar und Meerrettichdip
Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Antipasti Gemüse
Vitello Tonnato
Cherrytomate mit Babymozzarella und Pesto
Blatt- und Pflücksalat mit Parmesan und zweierlei Dressings
Faust-Brot mit Kräuter-Quark und Butter

*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Jus
30h Bürgermeisterstück vom Rind mit Rotweinsauce
Heilbutt mit Curry-Limetten-Kokossauce
Gemüseauswahl aus der Region
Beilagen: Geschmorte Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle

*

Dessertvariation im Glas, wahlweise 3 Sorten pro Person:

Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Crème brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Apfelstrudel, Vanillesauce
Frucht Parfait
Saisonale Früchteplatte



BÜFFET LUFT

64,00

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
Garnelen mit Aioli
Graved Lachs, Lachstartar und Dill-Senf-Sauce
Serano Schinken, Wildschwein-Trüffelsalami und Oliven
Entenbrust mit Beluga Linsen und Altem Balsamico
Antipasti Gemüse
Blatt- und Pflücksalat mit Parmesan und zweierlei Dressing
Rohkostsalate bestehend aus:
Karotte, Gurke, Sellerie, Rote Bete
Faust-Brot mit Kräuter-Quark und Butter

*

Roastbeef am Stück mit Rotwein und Pommery-Senfsauce
Doraden-Filet mit Safran-Sauce
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Tomaten-Chutney
Gemüseauswahl aus der Region
Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin, Polenta

*

Dessertvariation im Glas, wahlweise 3 Sorten pro Person:

Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Grießflammerie
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Biskuitrolle, Karamellsauce
Moelleux au Chocolat, Vanillesauce
Frucht-Parfait
Saisonale Früchteplatte



BÜFFET FEUER

70,00

Roastbeef mit Sauce Tatar
Fischvariation: Lachsmedaillon, Räucherlachscrepe, gebeizter Gin-Lachs und Thunfischcreme
Luftgetrockneter Schwarzwälder Schinken, Fenchel Salami und Oliven
Karotten-Sticks mit Orange und Sesam
Antipasti gefüllt mit Frischkäse und Knoblauch
Doraden-Tartar mit Limoncello und Basilikum
Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Oregano
Aubergine mit Schafskäse und Cipolle Borettane
Pasta Salat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Blatt- und Pflücksalat mit Parmesan und zweierlei Dressings
Faust-Brot mit Kräuter-Quark und Butter

*

Kalbsrücken am Stück mit Rotwein- und Pfeffersauce
Heilbutt-Filet und Garnele mit Riesling-Kräutersauce
Steinpilz-Gnocchi mit Parmesanschaum
Gemüseauswahl aus der Region
Beilagen: Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Risotto

*

Dessertvariation im Glas, wahlweise 3 Sorten pro Person:

Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Tiramisu
Crème catalana
Joghurt-Limetten-Mousse
Pistaziencrème
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Frucht-Parfait
Saisonale Früchteplatte