



## 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