

# Badisches Buffet

## Vorspeise

*Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet  
Kartoffelsuppe*

## Hauptgang

*Rehrücken in Pfifferling - Preiselbeerrahmsoße  
Kalbsbraten in Feiner Rahmsoße*

## Beilagen

*Hausgemachte Spätzle  
Hausgemachte Semmelknödel  
Schupfnudeln  
Sauerkraut und Rotkohl*

## Dessert

*Hausgemachter Obstsalat  
Dessert Supreme*

**32€ Pro Person**

# Bayrisches Buffet

## Vorspeise

*Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet  
( Krautsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Karottensalat, Rettichsalat und Blattsalat )  
Münchener Weißwurst  
Bayrische Wurstschnitzkerl*

## Hauptgang

*Bayrischer Schweinebraten in Biersoße  
Hähnchenschlegel  
Sauerbraten  
Panierte Schweineschnitzel*

## Beilagen

*Hausgemachte Spätzle  
Schwenkkartoffeln  
Rotkohl*

## Dessert

*Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Hausgemachter Obstsalat  
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße*

*Brot und Brezelkorb  
Salzige Sesambutter und Butter*

**27€ Pro Person**

# Buffet 1

## Vorspeisse

*Herzhafte Kartoffelsuppe*  
*Auswahl vom Reichhaltigen Salatbuffet*  
*Hausmacher Wurstplatte garniert mit Essiggemüse*  
*Pikante Hähnchenkeule mit Chili und Sweetchili dip*  
*Tomate Mozzarella und frischem Basilikum*

## Hauptgang

*Geschmorter Schweinebraten in seiner Soße*  
*Lachstranchen und Limonen- Butter*

## Beilagen

*Hausgemachte Semmelknödel*  
*Wildreis*  
*Gemüse*

## Dessert

*Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*  
*Mousse au Chocolat*

**28€ Pro Person**

# Buffet 2

## Vorspeisse

*Rinderkraftbrühe mit einlage  
Tomatencremesuppe  
Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet  
Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich  
Rosa gebratene Rinderhüfte garniert mit Essiggemüse*

## Hauptgang

*Ungarisches Rindergulasch  
Pangasiusfilet im Backteig  
Gebratene Putensteak*

## Beilagen

*Hausgemachte Spätzle  
Kräuterreis  
Butternudeln  
Gemüsevariation*

## Dessert

*Frischer Obstsalat nach art des Hauses  
Erdbeercreme  
Griesflammerie mit Waldbeerensoße*

**32€ Pro Person**

# Buffet 3

## Vorspeisse

*Klare Hühnerkraftbrühe mit einlage  
Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet  
Tranchen von der geräucherte Entenbrust und Cumberlandsoße  
Cocktail von der Meereskrappe in einer Herzhaften Cognacsoße  
Poulardenbrust garniert mit Frischen Früchten  
Anti Pasti Variation*

## Hauptgang

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes  
Gebratenes Barschfilet in einer Herzhaften Rieslingsosse  
Krustenbraten in Malzbiersoße*

## Beilagen

*Hausgemachte Spätzle  
Thymiankartoffeln  
Hausgemachte Semmelknödel  
Gemüsevariation*

## Dessert

*Vanillepudding mit Schokoladensoße  
Panna Cotta und Fruchtspiegel*

**35€ Pro Person**

# Buffet 4

## Vorspeisse

*Rahmsuppe von Steinpizen  
Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet  
Vitello Tonnato  
Paprika Frischkäse Terine  
Meeresfrüchtesalat in einer Kräutervinnaigrette  
Variation von Schinken und Melonen*

## Hauptgang

*Piccata von der Pute auf Tomatensoße  
Seeteufel Medaillons in Safransoße und Austernpizen  
Argentisches Roastbeef am Stück Rosa gebraten dazu Rotwein-Schalotten soße*

## Beilagen

*Spaghetti und Frischer Parmesankäse  
Bratkartoffeln  
Tagliatelle  
Gemüsevariation*

## Dessert

*Marzipanmousse und Fruchtspiegel  
Eisbombe ( nur auf vorbestellung )*

**40€ Pro Person**

# Buffet 5

## Vorspeisse

*Orangen-Currysüppchen  
Badische Kartoffelsuppe  
Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet  
Schweinelendchen mit Kalbslebermousse  
Flusskrebsternine und Dillcreme  
Variation von Räucherfischen serviert mit Sahnemeerrettich und Preiselbeermeerrettich  
Anti Pasti*

## Hauptgang

*Gebratene Thunfischmedaillons auf feiner Steinpilz-Senfsoße  
Rosa gebratenes Rinderhüft Steak dazu Hausgemachte Kräuterbutter  
Gebratenes Putensteak auf einer Sahneparikasoße*

## Beilagen

*Jasmin duftreis  
Kartoffelgratin  
Grillgemüse*

## Dessert

*Käseauswahl vom Brett mit frischen Früchten  
Eisbombe ( nur auf Vorbestellung )  
Tannenhonigmousse und Waldbeerengrütze*

**44€ Pro Person**

# Menü 1

## Vorspeise

*Tomatencremesüppchen mit Gin verfeinert und einer Sahnehaube*

## Hauptgang

*Gefüllte Poularde mit einer Hackfleischfüllung auf Steinpilzrahmsoße  
Dazu reichen wir Gemüse vom Wochenmarkt und Hausgemachte Schupfnudeln*

## Dessert

*Hausgemachtes Tiramisu im glas*

**28€ Pro Person**



# Menü 2

## Vorspeisse

*Schiffchen von der Honigmelone an Parmaschinken*

## Zwischengang

*Kräuterschaumsuppe mit Tomatenconcasse*

## Hauptgang

*Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico-Linsen und Wilder Reis*

## Dessert

*Ein Duett von Dunkler und Weißer Schokoladenmousse  
an frischen Früchten*

**30€ Pro Person**

# Schnitzel Buffet 1

## Vorspeisse

*Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet*

## Hauptgang

*Panierte Schweine und Putenschnitzel  
Herzhafte Paprikasoße und Jägersoße*

## Beilagen

*Hausgemachte Spätzle  
Bratkartoffeln*

## Dessert

*Schokoladen Mousse  
Weisse Schokoladen Mousse mit Waldbeerensoße*

**18,50€ Pro Person**

# Schnitzel Buffet 2

## Vorspeisse

*Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet*

## Hauptgang

*Panierte Schweine und Putenschnitzel  
Herzhafte Paprikasoße und Jägersoße  
Gogonzolasoße*

## Beilagen

*Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratatin*

## Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

**20€ Pro Person**

# Schnitzel Buffet 3

## Vorspeise

*Auswahl am Reichhaltigen Salatbuffet  
Tomate- Mozzarella  
Schinken Melonenschifchen*

## Hauptgang

*Panierte Schweine und Putenschnitzel  
Cordon Bleu  
Schnitzel mit Putenschinken, Ananas und Käse überbacken*

*3 Soßen nach Wahl*

## Beilagen

*Hausgemachte Spätzle  
Schwenkkartoffeln*

## Dessert

*Schokoladenmousse  
Vanillemousse  
Rote Grütze mit Vanillesoße*

**23€ Pro Person**