

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*

38€ 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*

32€ 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

33€ 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*

38€ 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*

40€ 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)*

45€ 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

Vorspeisse

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

29€ 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*

37€ 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*

17,50€ 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

19€ 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*

25€ Pro Person