



## **Buffet „Hessen“**

### **Suppe**

Erdapfelcremesuppe mit Frankfurter Würstchen

### **Vorspeisen**

Tatar vom Bauernhandkäse mit gerösteten Fenchelsamen, jungen Lauch und Sauerrahm

Sülze vom gepökeltem Ferkel an Meerrettich-Espuma

Gebeiztes Saiblings Filet auf Bauernbrotaltern mit Brunnenkresse Schaum

Tafelspitzcarpaccio in kräftiger Apfelweinvinaigrette

Hessischer Rindfleischsalat mit Gewürzgurken, Radieschen und Frühlingszwiebel

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern

Frische Marktsalate der Saison mit Kartoffeldressing und Sauerampfer-Honigvinaigrette

Verschiedene Rohkostsalate

Brot, Baguette und Butter

### **Hauptgänge**

Abbelwoihinkelchen von der Maispoularde an feinen Nudeln

In der Kräuter Ei-Hülle gebratene Filets von Flussfischen auf Graupenrisotto mit

Gemüsebrunoise

Himmel und Erde Kartoffelklöße mit Leberwurst und Äpfeln gefüllt in kräftiger Sauce

Sous Vide gegarte Ochsenbrust mit Frankfurter Grüne Sauce und Bouillonkartoffeln

Quartett von frischem Marktgemüse

### **Dessert**

Kalter Hund im Glas

Frankfurter Pudding mit Bischoff Sauce

**Preis 38,90 € pro Person**