



Galabuffet

Salate

Fruchtiger Salat von Flusskrebse mit Annans und Gurken
Tomaten-Basilikumragout auf Focaccia-Röstbrot und Parmesan
Grüner Spargelsalat mit getrüffelter Poulardenbrust

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse, Honig und Pinienkerne
Black Tiger Gambas mit Chili und Rosmarin auf Avocadokonfit
Terrine von Grüner Sauce mit gebeiztem Forellenfilet
Rosa gebratenes Roastbeef an Grüner Sauce

Suppe

Erbсенcremesuppe mit Minzschaum

Hauptgänge

Bardierter Kaninchenrücken an Portweinreduktion und Mohn Schupfnudeln
Am Stück gebratene Kalbshüfte auf Pfifferlingen in Rahm mit gratinierten Kartoffeln
Pochiertes Skreifilet auf Pommery-Senfsauce an Mosaikreis
Rehmedaillons auf Morchel Sauce und Haselnussknöpfe

Cremiger Blattspinat
Gemüsequartette

Dessert

Mousse von Mascarpone und frischen Beeren der Saison
Noisettemousse mit Tonkabohnen und Fruchtspiegel
Apfeltiramisu mit goldgelben Butterstreuseln
Auswahl von Rohmilch und Hof Käse mit Feigensenf

Preis 52,90 € pro Person