

Saisonöffnung 05. April 2019 (Preis pro Person 29,- €, inkl. Begrüßungssekt)

Vorspeisen vom Buffet

Verschiedene Rohkostsalate aus Gurke, Kraut, Karotte, Paprika und Tomate Blattsalate mit 3erlei Dressings, Anti Pasti mit marinierter Mailänder Salami mit italienischem Landschinken mit Olivenciabatta, Vitello Tonato, gekochtes Kalbfleisch mariniert mit Thunfisch-Balamicocreame, Caprese, Tomaten-Mozzarella auf Ruccola

Hauptspeisen am Buffet

Almochenschulter mit Knoblauch-Rinderfilettatar mit Pifferlingjus und gebeitzten Ei-Spänen an knackigem Wildkräutersalat

Roast Beef und Rinderfilet schonend mit Kirsch-Apfelholz im Smoker gegrillt, dazu Country Potatoes und Gorgonzolacreme

Schweinefilet „Mallorquinisch“ auf Chorizo-Speck-Knoblauchdip mit Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet „Gourmet“ mit Steinpilzfüllung auf Jus mit Kartoffelgratin

Schweinefiletspieß „Pluma“, iberische Art mit Knoblauch und Chilli mariniert, im Smoker rosa schonend gegart, dazu mediterranes Grillgemüse und Pommes Dauphine

Hähnchenbrustspieß Fiorentina mit tomatisierten weißen Bohnen, gebratener Reis de Provence

Hähnchenbrustspieß Kansas Style mit Chili-Flocken, Knoblauch und Paprika und braunem Zucker karamellisiert, dazu Pommes Macaire

„Edelfischpfanne“ mit Lachs, Zander, frischen Zucchini und Cocktailtomaten in Weißweinsauce mit Kartoffeln

Lachsfilet vom Buchenbrett, schonend im Smoker gegart mit Zitronen-Orangendip

Garnelenpfanne „Miami Beach“, mariniert mit reifen Papaya und Naturjoghurt, auf Limettensauce mit Tagliatelle

Melonen-Heilbuttspieße auf leichter Meerrettichsauce mit Kartoffeln

Gebackene Garnelen im Kokos-Knuspermantel mit Honig-Dilldip und gebackenen Kartoffeln

Gefüllte Zucchini und Paprikaschiffchen „vegetarisch“ auf Tomatensauce

Dessert vom Buffet:

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Mousse von dunkler Schokolade und der Tonkabohne

Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren

Tiramisu