

Gourmet Fischbuffet

119,00 EURO PRO PERSON



Brot, Dips & Butter

Roggenbrot aus dem Tontopf, Steinofenbaguette, rustikales
Wurzelbrot, Tomaten-Oliven-Focaccia
Kräuterbutter, Tomatenpesto, Aioli & Curry-Creme ⑤

Vorspeise

Wildkräutersalat mit Avocado, Mango, Bio Hühnerei,
gerösteten Kernen und Grana Padano-Spänen
Kürbiskernöl-Vinaigrette und Caesar-Dressing
Lauwarmes Carpaccio vom Lambachtaler Bachsaibling mit
geschäumter Safran-Zitronen-Butter
Kaisergranat und Flusskrebse in Löwenzahnbuttersauce
gegrilltem Anti-Pasti-Salat
Pâté von Schwein und Ochs mit Morcheln und
Cumberlandsauce
Luftgetrockneter Freiland-Schinken aus der Eifel
Duo von der Vogelsberger Wachtel
Sautierte Brust und geschmorte Keulen auf Belugalinsen-Salat

Hauptgang

Angus Rinderfilet in der Salzkruste mit Almheu gegart, Café de
Paris Sauce und Portweinjus
Helgoländer Hummerschwänze, grüner Spargel und Sauce
Bernaise im Tartelette gratiniert
Gegrillte Perlhuhnbrust mit frischem Trüffel auf Safranrisotto
Süßkartoffel & Birne mit Akazienhonig, Pekannuss, frischer
Feige und Feta gratiniert
on top Feigen-Balsamico-Creme
Saisonales Grillgemüse
hausgemachte Tagliarini
Kartoffelgratin

Dessert

3erlei Dessertshots nach Wahl unserer Konditormeisterin