

Büffet Gaumenfeines

Cremesüppchen von frischen Gartenkräutern
mit gerösteten Brotscheiben

Allerlei von der Lachs- Rauchforelle
mit Tannenhonigsensauce

Zweierlei Ziegenfrischkäse
mit Quinoa- Gemüsesalat und eingelegten Pilzen
rosa gebratenes Rindfleisch mit buntem Pfefferdip
und Salat von Beluga Linsen

Kalbsnüssle im ganzen gebraten
auf frischen Pilzen in Schnittlauchrahm

Entenbrust mit Honig und Sesam glasiert
auf Quittenjus

gebratenes Eyachtaler Saiblingfilet
auf Risotto von Graupen und wildem Broccoli

marktfrisches Gemüse, Kräuterknöpfle
Kartoffel- Topinamburgratin

Mousse von Valrhona Schokolade
auf Mango- Granatapfelsalsa

Creme brûlée von weißer Schokolade
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas

Preis pro Person € 53.- inklusive 7 % MWSt