

# Büffet



## Suppe serviert:

Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis  
mit steirischem Öl und frittierter Rauke

## Vorspeisen

Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne  
Duo von Baumüllers Rauch- und Gravedlachs mit Dill-Gurken-Relish und Sauce Lidingoe  
" Vitello Tonnato " gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfischcrème  
" Crostini " Stangenbrot mit Karotten, Frühlauch und Tomatenwürfeln in Curry-Frischkäsecrème  
Gratinierter Ziegen-Camembert serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat  
Schweinefiletmedaillons im Speckkleid bunt garniert  
" Antipasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons, sonnengetrockneten Tomaten und Peperoni

## Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Schwäbisch Hällischer Schweinenacken unter einer pikanten Knoblauch-Kräuterkruste  
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Trüffelrahm  
Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit frischen Paprika in eigener Sauce  
Doradenfilet mit Artischockenstreifen, bunten Oliven und Tomaten mit Gnocchi aus dem Wok

zu allen Gerichten servieren wir:

Gratin-Kartoffeln, grobe Rösti, hausgemachten Nudeln, Brüsseler Rosenkohl & Broccoli

## Dessert

Arrangement von frischen Früchten auf einem Spiegel serviert  
Hausgemachte Schmand-Joghurttorte mit Fruchtkompott  
Creme-brûlée mit braunem Rohrzucker flamiert  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

46,00 €