



BIO-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Herbstbuffet September, Oktober

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Gewürzbirnen und karamellisierten Nüssen
Bio Lachstatar auf Rote Bete Carpaccio
Auswahl von herbstlichen Rohkost- und marinierten Salaten:
Orientalischer Karottensalat ,Rote Bete Apfel Salat,
Blattsalate der Saison,
Orangen Dressing, Brot und Butter

Hauptgänge

Wildschweinrücken vom heimischen Wild mit Rahmwirsing,
Serviettenknödeln und Orangenjus
Kalbsrücken mit Rotwein- Schalotten Ragout und Spätzle
Pochiertes Zanderfilet an Weißwein Butterschaum
und Gemüse- Linsenragout

Vegetarisch

Gebratene Petersilienwurzeln mit Kastanien und Kürbis-Kartoffelpüree

Dessert

Dunkle Schokoladenmousse an Trauben- Birnenragout
Variation von der Zwetschge (Mousse, Eis, Ragout)
Birnenstrudel mit Vanillesoße

43,00 € pro Person