



BIO-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Sommerbüffet Juni, Juli, August

Vorspeisen

Sommersalat-Variation:
Rohkostsalate, Gemüse- und Blattsalate
Himbeer-Dressing und Balsamico-Dressing
Gegrilltes und mariniertes Sommer Gemüse
Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Fleur de Sel
Geflügelterrinen mit Pfirsich-Chutney und Zitronen- Sauerrahm

Hauptgang

Filet vom Bachsaibling von Dominik Hans (je nach Angebot)
auf Tomaten-Chutney
Hähnchenbrust vom Geflügelhof Schwager mit Safran Aprikosen
Duett vom schwäbisch Hällischen Schwein (Filet und Backe)
dazu Pilze in Rahm

Vegetarisch

Mussakka Vegetarisch
Griechischer Auberginen Auflauf mit Schafskäse gratiniert

Beilagen

Buntes Sommergemüse
Bio Pasta, Kartoffelroulade
Minz Cous Cous

Dessert im Glas

Panna Cotta, frische Beeren
Erdbeeren Jogurt Mousse
Kokoscreme mit Vanille – Ananasragout
Schokoladeneis

39,50 € pro Person