

HERBSTBUFFET 09.10.26

Vorspeisen

KÜRBIS-CURRY-CREMESUPPE
wahlweise mit einem Geflügelspieß

RUSTIKALE BROTAUSWAHL
Griebenschmalz | Kräuterquark | gesalzene Butter

SALATBUFFET

Hauptgänge

RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND
kräftige Soße mit Rosinen | Apfelrotkraut | Salzkartoffeln

ZARTER HIRSCHKALBSBRATEN
gefüllte Birne | Rosenkohl | Kroketten

POULARDENBRUST IN APFEL-CALVADOS-SOSSE
Brokkoli | Rösti

DUETT VOM LACHSFILET & ST. PETERSFISCH
Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree

KARAMELLISierter KÜRBIS
mit Feta überbacken

SCHUPFNUDELN

WINTERLICHES GEMÜSE

Dessert

VANILLEEIS
mit heißen Zimt-Rotwein-Pflaumen

& VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE CREMES

3790 € p.P.
Kinder 6 – 12 Jahre 18,00 €