



MENU

Wacholderbutter

-
Brot | Salate | Antipasti vom Buffet

-
Kalbsleberparfait | Pistaziencrumble | Brioche

-
Teigtaschen gefüllt mit Chorizo | Sellerie | Kaki | Paprikasud
oder

Kürbisgnocchi | Kräuterrespuma | Topinmabur | Schwarzbrot
oder

Kräuterconsommé | Petersilienfritatten | Tomate
oder

Leicht pikanter Gazpacho

-
Rehrücken | Kastanie | Kräutergebäck | Blaukraut | Pimentcreme
oder

Duett von der Ente | Brust und Fagottino | Orangenjus | Zuckerschoten |
Kartoffelespuma
oder

Zanderfilet | Yuzuschaum | Curry-Linsen | Mini-Römersalatblätter | Dillcreme
oder

Basmatireispanne | Avocado | Wokgemüse | Mango



-
Eis und Käse vom Buffet

-
Dessertbuffet

oder

Frische Früchte



KINDERMENU VOM BUFFET

Rostbratwurst | Kartoffel-Kroketten | Karotten

-
Eis nach Wahl

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

von unserer Sommelière Dalia Messa

Aperitif
French 75 € 11,00

Weißwein
Vino del Passo 2020 – Weingut Lieselehof € 80,00

Rosewein
Merlot Rose Meris 2021 – Kellerei St.Pauls € 39,00

Rotwein
Lagrein Riserva Gries 2019 – Kellerei Nals-Margreid € 50,00

Dessertwein
Gewürztraminer Roen 2019 – Kellerei Tramin € 56,00

Digestif
Texas Volcano € 09,00