

Winterbuffet 2019

Vorspeisen:

Cremiges Selleriesüppchen mit Walnuss-Anisöl

Ziegenkäse-Nougat, Junger Mangoldsalat, Portweinvinaigrette

Gegrillte eingelegte Birnen, Radicchio, Dörrobst-Vinaigrette

Dip-Balls

Hauptgänge:

Konferte Entenkeule mit Bitter-Orangen

Rinderbacke in Rotwein und Kaffee geschmort

Kartoffelterrinen auf Pinienkern-Spinat

Beilagen:

Orecchiette im Kräutersud,

Patatas Bravas - mit gerösteten Zwiebeln und geräucherter Paprika

Karamellierte Sellerie

Vichy-Karotten mit Jungem Lauch

Desserts:

Vanille-Mascarpone mit Gewürzkirschen und Krokant

29,50 € inkl. MwSt. und 24,79 € Netto

+ gebratene Maispoularde mit Paprika-Butter

+ Mousse au Chocolate von der Zartbitter-Schokolade mit eingelegten Cumquats

34,50 € inkl. MwSt und 28,99 € Netto