

## Vollmondbuffet

### Vorspeisen

#### **Schafskäse "Manouri"**

mit Tomatenpaprika und feinem Knoblauchöl

#### **Rote Minipaprika mit Frischkäse gefüllt**

mit frischen Kräutern mariniert

#### **Meeresfrüchtecocktail mit feinem Gemüse und roten Zwiebeln**

in der Eismuschel

#### **Röschen Räucherlachs**

auf hausgemachten Blini und Forellenkaviar

### Suppe

#### **Suppe von roten und gelben Tomberries**

mit Crémé fraîche

### Hauptgerichte

#### **Geschmorte Barbarie Entenkeulen**

in eigener Sauce,  
dazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Schupfnudeln

#### **Das Beste vom Allgäuer Weideschwein**

Scheiben vom Filet  
in Calvadosauce mit Apfelspalten,  
dazu getrüffeltes Kartoffel- Sahne- Püree

### Frisch gebraten auf der Front Cooking Station

#### **Filets von der Lachsforelle**

mit einer Zitronenbutter,  
dazu buntes Wurzelgemüse, Schlosskartoffeln  
und Nudelnester

### Vegetarisch

#### **Leckere Falafel**

mit Kichererbsen und Joghurt- Koriander- Dipp

#### **Cigarillos von zweierlei Thaispargel**

im Tempuramantel,  
dazu Wasabi- Kräuter- Dipp

### Salat

#### **Caesar´s Salad**

knackiger Römersalat mit Crôutons, gegrillter Hähnchenbrust, Kapern und Parmesan,  
dazu amerikanisches Dressing

#### **Getrocknete Tomaten und Frischkäse**

Sonnengetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung,  
verfeinert mit Rucola

#### **Pflückfrischer Rapunzel**

mit Kartoffel- Speck- Dressing und gebratener Apfelblutwurst

### Brot

#### **Auswahl von Laugengebäck und kleinen Brötchen**

dazu Olivenpaste, Aioli und gesalzene Butter

### Dessert

#### **Tiramisu**

mit Früchten umlegt und Sahnehäubchen

#### **Mousse von Karamell und Walnüssen**

mit angemachten Sauerkirschen und frischer Schlagsahne

#### **Frischer Obstsalat der Saison**

mit verschiedenen fruchtigen Toppings

#### **Vanilleeis Carte D´Or**

mit heißen Kirschen