

## Vollmondbuffet

### Vorspeisen

#### Schafskäse "Manouri"

mit Tomatenpaprika und feinem Knoblauchöl

#### Rote Minipaprika mit Frischkäse gefüllt

mit frischen Kräutern mariniert

#### Meeresfrühtecocktail mit feinem Gemüse und roten Zwiebeln

#### Röschen Räucherlachs

auf hausgemachten Blini und Forellenkaviar

#### Suppe von roten und gelben Tomberries

mit Crème fraîche

### Hauptgerichte

#### Geschmorte Barbarie Entenkeulen

dazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Schupfnudeln

#### Das Beste vom Allgäuer Weideschwein

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

### Von der Frontcooking-Station

#### Filets von der Lachsforelle

mit einer Zitronenbutter, dazu buntes Wurzelgemüse,  
Schlosskartoffeln und Nudelnester

### Vegetarisch

#### Leckere Falafel

mit Kichererbsen und Joghurt-Koriander-Dip

#### Cigarillos von zweierlei Thaispargel

im Tempuramantel, dazu Wasabi-Kräuter-Dip

### Salatbuffet

#### Caesar Salad

Knackiger Römersalat mit Croûtons, gegrillter  
Hähnchenbrust, Kapern und Parmesan,  
dazu amerikanisches Dressing

#### Sonnengetrocknete Tomaten mit einer Frischkäsefüllung

verfeinert mit Rucola

#### Pflückfrischer Rapunzel

mit Kartoffel-Speck-Dressing und gebratener Apfelblutwurst

#### Auswahl von Laugengebäck und kleinen Brötchen

dazu Olivenpaste, Aioli und gesalzene Butter

## **Desserts**

### **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