

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