

Mord a la carte

Erntedank

Vorspeisen und Salate

Hausgemachter Zwiebelkuchen vom Blech,
an pflückfrischem Rapunzelsalat mit Haselnuss Vinaigrette,
dazu ein Glas Federweißer

Auswahl von Räucherschinken

Katenschinken, Kernschinken, luftgetrockneter Schinken
mit milden gefüllten Peperoni und Radieschen- Rettich- Salat

Saisonale Blattsalate

knackiger Eisberg, Lollo Rosso, Eichblatt, Radicchio
mit Kartoffel Speck Dressing

Frische Rispentomaten, Gurkenscheiben und Karottenraspel
mit Joghurtdressing

Dreierlei frische Paprika Rohkost
mit Kräuterdressing

Gebundener Krautsalat
mit geröstetem Speck und frischen Kräutern

Suppe

Hausgemachtes Kürbiscremesüppchen
mit Mandelsahne

Hauptgerichte

Rinderhüfte vom USA Rind im Ganzen
-am Buffet tranchiert-
mit Madagaskar Pfeffersauce & Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln und
Grilltomaten

Knusprige Ente (ohne Knochen)
an Balsamico- Portwein- Kirsch- Sauce,

dazu Rahmwirsing und Sahne- Kartoffel- Püree

Frisch von der Front Cooking Station

Gegrillte Dorade Royal in der Folie
mit Wurzelgemüsebeet, Zitronengras und frischen Gartengewürzen

Vegetarisch

Knusprige Gemüsebratlinge
mit Kräuterrahmsauce
auf Sprossen- Lauch- Gemüse und Nusskartoffeln

Brot

Frisches Laugengebäck und rustikale Landbrote
mit Griebenschmalz, Kräuterquark und Zucchini- Tomaten- Relisch

Dessert

Tiramisu auf dem Spiegel angerichtet
mit Früchten garniert

Waldbeeren- Ingwer-Grütze
mit frischer Zitronenmelisse

Verschieden gefüllte Crepes
mit Heidelbeeren und Nuss- Nougat- Creme
an Vanillesauce