

BÜFFET- RUSTIKAL

SUPPE

- RHEINISCHE KARTOFFELSCHAUMSUPPE MIT LACHSRAVIOLI

VORSPEISE

- HAUSGERÄUCHERTER LACHS MIT ZWEIERLEI DIPS
- GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ MIT GRÜNER SAUCE
- RHEINISCHER KARTOFFELSALAT MIT SPECK, ZWIEBELN & FRÜHLINGSLAUCH
- AALGERÄUCHERTER MATJESSALAT MIT ÄPFELN & ROTEN ZWIEBELN
- RHEINISCHE KALBSKOPFSÜLZE MIT RADIESCHENSALAT & REMOULADENSAUCE
- ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TATARENSAUCE
- BAUERNALAT MIT SCHAFSKÄSE, GURKEN, SCHWARZEN OLIVEN, ZWIEBELN, PAPRIKA
- BLATTSALATE MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
- BROT & BUTTER

HAUPTGANG

- MÉDAILLONS VON DER PERLUHNBRUST IN KRÄUTERN GEGART
- FISCHVARIATION AUF MARINIERTEM LAUCHGEMÜSE
- SCHWÄBISCH HALLER KRUSTENBRATEN AUF MALZBIERJUS
- KARTOFFELPLÄTZCHEN
- HAUSGEMACHTE KRÄUTERNUDELN
- GEMÜSEAUWAHL

DESSERT

- ROTE GRÜTZE & VANILLESAUCE
- MANGOMOUSSE MIT FRISCHER MINZE
- BUTTERMILCHCREME MIT GELIERTEN WALDBEEREN

**PREIS PRO PERSON
BEI AM TISCH SERVIERTER SUPPE**

€ 35,50

€ 38,50

BÜFFET - ITALIENISCH

SUPPE

- SCHAUMSUPPE VOM PARMASCHINKEN

VORSPEISE

- VITELLO TONNATO VON DER PUTE
- SALAT VOM SEPIA MIT ROTEN ZWIEBELN & KRÄUTERN
- PARMASCHINKEN, COPPA & SALAMI MIT GALIAMELONE
- RUCOLASALAT MIT ORANGENFILETS, SPROSSEN, NÜSSEN, PILZEN & PARMESAN
- TOMATEN & BÜFFEL- MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM & PESTO
- GEBRATENES GEMÜSE: PAPRIKA, ZUCCHINI, AUBERGINE, CHAMPIGNONS
- BURATA MIT FRISCHEM BASILIKUM, OLIVENÖL & FLEUR DE SEL
- BLATTSALATE MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
- CIABATTA, FOCCACIA & BUTTER

HAUPTGANG

- INVOLTINIS VON DER POULARDE GRATINIERT MIT TOMATEN & PECORINO
- GLASIERTER KALBSBRATEN MIT KRÄUTERJUS
- DORADE ROYAL MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH GEBRATEN AUF RATATOUILLE
- LINGUINE MIT FRISCHEN KRÄUTERN & GETROCKNETEN TOMATEN
- DRILLINGE MIT KNOBLAUCH, ROSMARIN & THYMIAN
- MELANZANE – MEDITERRANER GEMÜSEAUFLAUF

DESSERT

- TIRAMISU
- PANNA COTTA MIT KARAMELLISIERTEN ORANGENFILETS
- LEICHTE LIMONEN-BUTTERMILCHCREME IM WECK

**PREIS PRO PERSON
BEI AM TISCH SERVIERTER SUPPE**

**€ 38,50
€ 41,50**

BÜFFET- MEDITERRAN

SUPPE

- BOUILLABAISSE MIT CROÛTONS & SAUCE ROUILLE

VORSPEISEN

- KRÄUTER- FOCCACIA MIT RUCOLA & SERRANOSCHINKEN
- ZIEGENKÄSE IM TIROLER SPECK AUF GEBRATENER PAPRIKA, THYMIAN & GEWÜRZTEN OLIVEN
- SCHWERTFISCHCARPACCIO MIT MARINierter RAUKE
- LUFTGETROCKNETER COPPA, SERRANO & BRESAOLA MIT GEMÜSE COUS COUS
- SAUTIERTER FENCHEL- ARTISCHOCKENSALAT MIT THUNFISCHSASHIMI
- TOMATEN BRUSCHETTA MIT FRISCHEM BASILIKUM
- VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT DRESSINGS
- BROT & BUTTER

HAUPTGANG

- TRANCHEN VOM ROASTBEEF MIT SALBEI GEFÜLLT AN SCHALOTTENJUS
- PICCATA VON DER PERLUHNNBRUST AUF TOMATENMARMELADE
- IN KRÄUTER GEBRATENES DORADENFILET MIT PESTOSCHAUM
- HAUSGEMACHTE FETTUCINE
- KARTOFFELGRATIN
- OFENGEMÜSE

DESSERT

- JOGHURTCREME MIT ERDBEER- MINZSALAT
- COUPLER VON MOUSSE AU CHOCOLAT IM GLAS
- TARTE TATIN

**PREIS PRO PERSON
BEI AM TISCH SERVIERTER SUPPE**

**€ 41,50
€ 45,50**

BÜFFET- LIEBEVOLL

SUPPE AM TISCH SERVIERT

- DREIERLEI VON DER OLIVETTI TOMATE (SALAT, CREME, ESSENZ)

VORSPEISE

- VARIATION VON FISCHEN, HAUSGERÄUCHERT, GEBEIZT, GEBRATEN MIT SENF-DILLSAUCE
- FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING, CROÛTONS, KERNEN & NÜSSEN
- GEBRATENES GEMÜSE IN OLIVENÖL, KRÄUTERN & BALSAMICO
CHAMPIGNONS, AUSTERNPILZE, ZUCCHINI, AUBERGINE, BUNTE PAPRIKA, TOMATEN
- GEBRATENE RIESENGARNELEN AUF ZITRONENGRAS
- VERSCHIEDENE MEDITERRANE WURSTSPEZIALITÄTEN MIT FOCCACIA
- SPECK-KARTOFFELSALAT MIT FRÜHLINGSLAUCH
- BAUERNALAT MIT SCHAFSKÄSE, GURKEN, SCHWARZEN OLIVEN, ZWIEBELN, PAPRIKA
- RINDERCARPACCIO MIT RAUKE & PARMESAN
- BLATTSALATE MIT ZWEIERLEI DRESSINGS
- BROT & BUTTER

HAUPTGANG

- GANZES ROASTBEEF MIT SCHALOTTEN-SENFKRUSTE UND PORTWEINREDUKTION
- GLASIERTE SPANFERKELKEULE MIT MALZBIERJUS
- ST. PIERRE IM FILOTEIG GEBACKEN AUF GESCHÄUMTEN BLATTSPINAT
- KANARISCHE KARTOFFELN MIT FLEUR DE SEL
- PETERSILIEN- GNOCCHI
- GEMÜSEVARIATION

DESSERT

- MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE MIT HIMBEEREN
- ZWEIERLEI MASCARPONE – GRATINÉE & TIRAMISU
- FRUCHTSPIESSE & GEBÄCK FÜR DEN SCHOKOBRUNNEN

PREIS PRO PERSON

€ 46,50

DIE KOSTEN FÜR DEN SCHOKOBRUNNEN WERDEN EXTRA BERECHNET!