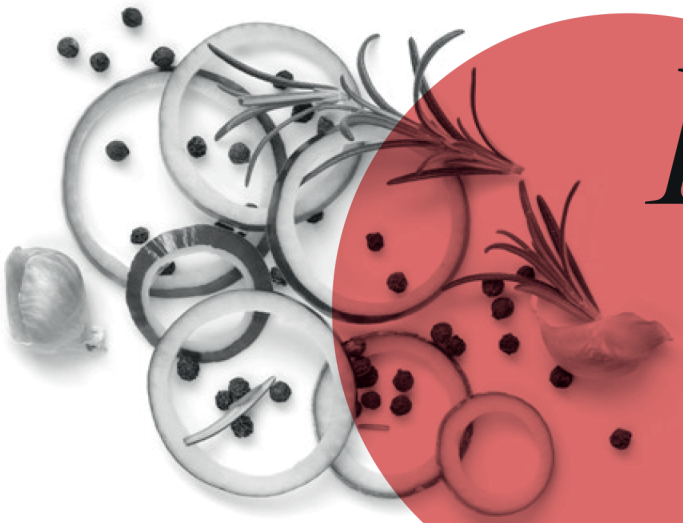

BUFFET NR 1

BADISCH GUT

SUPPE

ab 26,50 pP

klare fleischbrühe
Markklößchen | Schnittlauch-röllchen

SALAT

rote bete-salat
Apfel | Zwiebel

karottensalat
Kräuteressig

gurkensalat
Dill | Rahm

krautsalat
Ausgelassener Speck | Kümmel

bohnensalat
Bohnenkraut | Zwiebel

gemischte blattsalate
Lollo bionda | Lollo rosso
Romana | Eichblatt

Zu den Salaten halten wir zwei Dressings für Sie bereit:

es-hausdressings
Balsamico | Joghurt

Alle Preise verstehen sich in Euro zzgl. MwSt., Transportkosten und Fachpersonal. Mit Herausgabe verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit.

VORSPEISE

schwarzwälder forellenfilet
Preißelbeer-Sahnemeerrettich

variation vom räucher- und graved lachs
Honig-Senf-Sauce

schwarzwälder räucher-schinken
Cantaloupe-Melone | Traube

roastbeef *rosa gebraten*
Saure Gürkchen | Hausgemachte Sauce Remoulade

schmalztöpfle
Grieben | Frische Kräuter

Zu den Vorspeisen servieren wir Brotspezialitäten:

ofenfrisches baguette
Tomate | Zwiebel

uriges kastenbrot
Roggen | Vollkorn | Dinkel

minibrötchen
Sesam | Mohn | Laugen

Dazu servieren wir:

brotaufstrich
Kräuterquark | Salzbutter

HAUPTGANG

badischer kalbsrahmbraten
Wurzelgemüse | Bandnudeln

gekochte ochsenbrust
Meerrettichsahnesauce
Butterkartoffeln

schmorbraten aus dem rinderbug
Spätburgundersauce
Semmelknödel

kürbis-käseknöpfle
Heumilchkäse | Confierte Tomaten

DESSERT

grütze von waldbeeren
Vanillesauce

schwarzwälder kirschcreme
Schokoladensplitter
Kirschwasser

salat von frischen früchten
Mango | Ananas | Melone | Traube
Orange | Apfel

gemischte käseplatte
Weintrauben | Bauern- und Vollkornbaguette | Butterecken