

# Büffet 1

(Herbst/Winter)

## Vorspeisen

Salat vom Hokkaido-Kürbis mit Eismeershrimps und Vanille  
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Portwein-Kirschen  
Feldsalat mit Walnussdressing, eingelegter Bete und Croutons  
Geräucherte Entenbrust mit Honigschmand und Wildkräutern  
Gebeizter Zitronenlachs mit Dill und Meerrettich Dip  
Auswahl von Gewürzbrötchen und Nussbrotten mit  
Salzbutter und Apfel-Griebenschmalz

## Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Ostseelachs  
mit körniger Senfsauce und Steckrübengemüse

Holsteiner Ochsenrücken im Ganzen gebraten  
mit Rotweinschalotten, Speck-Bohnen  
und Kartoffelgratin

Brust und Keule von der Bauernente mit Bratenjus  
Apfel-Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelknödeln

## Süßes & Herzhaftes

Altländer Apfelstrudel vom Blech  
Dunkles Schokoladenmousse mit Gewürzorange  
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce  
Vanille Crème brûlée mit Beerenfrüchte

Auswahl von Norddeutschem Käse vom Brett  
mit Trauben und Feigensenf

Preis pro Person € 52,00