



AUF DEM LANDE

## Büffet 2

(Herbst/Winter)

### Vorspeisen

Aus dem Buchenrauch: Lachs, Aal, Forelle und Makrele  
mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dillsauce  
Winterliche Blattsalate mit gerösteten Kernen, Croûtons und Haus-Dressing  
Kleine Kalbsfrikadellen mit Karotten-Sellerie Salat und Preiselbeer-Schmand  
Marinierte Nordseekrabben mit Dill, Zitrone und Cocktailsauce  
Süß-Sauer eingelegte Bete mit geräucherter Gänsebrust und Pumpernickelbrösel  
Gerösteter Butternuss-Kürbis mit Ziegenkäse und Zwiebelsamen  
Auswahl von Holsteiner Brot Spezialitäten mit Meersalz-Butter

### Hauptspeisen:

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Limone und Petersilie

Ravioli mit Ziegen-Frischkäse, Thymian und Tomatensugo

Frisch Tranchiert:

Holsteiner Kalbsrücken mit Kräuter-Kruste, Whiskyjus  
Ofenkürbis und Kartoffeltörtchen

### Süßes und Herzhaftes

Bratapfel-Tiramisu mit Zimt und Vanillesauce  
Nougatmousse mit Haselnuss-Crumble  
Weiße Schokoladen-Panna-Cotta mit Waldbeerenkompott  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster  
Käse Auswahl mit Trauben, Feigensenf,  
Feigen und Nussbrot

Preis pro Person € 62,50