

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
Kleine Kalbsfrikadellen mit Senfschmand
Gebeizter Zitronenlachs mit Dill und Meerrettich Dip
Auswahl von Gewürzbrötchen und Nussbroten 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 und Kartoffelknödeln

Süßes & Herzhaftes

Altländer Apfelstrudel vom Blech
Dunkles Schokoladenmousse mit Gewürzorange
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce
Vanille Crème brûlée mit Beerenfrüchten
Auswahl von Norddeutschem Käse vom Brett
mit Trauben und Feigensenf

Preis pro Person € 62,00