

Büffet 1

(Herbst/Winter)

Vorspeisen

Salat vom Hokkaido-Kürbis mit Eismeershrimps und Vanille
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Portwein-Kirschen
Marinierte Wachtelbrüstchen mit Kürbis-Chutney und Kernöl
Feldsalat mit Walnussdressing, Croûtons und eingelegter Bete
Geräucherte Entenbrust mit Honigschmand und Wildkräutern
Hausgebeizter Orangenlachs 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,
Bohnen im Speckmantel
und Kartoffelgratin

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

Süßes & Herzhaftes

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

Auswahl von Norddeutschem Biokäse vom Brett
mit Trauben, Rosenmarmelade, Apfelsenf, Salzbutter,
Baguette und Nussbrot

Preis pro Person € 45,50