

Büffet 2 **(Herbst/Winter)**

Vorspeisen

Aus dem Rauch
Lachs, Aal, Forelle und Makrele
mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Winterliche Blattsalate mit gerösteten Kernen, Croûtons und Apfel-Dressing
Kleine Wildfrikadellen 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 und
hausgemachter Entenleberwurst

Hauptspeisen:

Gebratene Riesengarnelen mit einem Hauch Knoblauch, Limone und Petersilie

Ravioli mit Ziegen-Frischkäse, Thymian und Tomatensugo

Frisch Tranchiert:
Holsteiner Kalbsrücken mit Kaffee-Nuss-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
Bio-Käse Auswahl mit Trauben, Birnensenf
Feigen und Apfel-Nussbrot

Preis pro Person € 55,50