



AUF DEM LANDE

Büffet 5

Sommer

Vorspeisen

Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Rucola, Pinienkernen
und Limonen-Olivenöl
Meeresfrüchte Salat mit Knoblauch und Petersilie
Gebeizter Zitronen Lachs mit Crème fraîche und Wildkräutern
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons
Gefüllte Mini-Peperoni und Paprika mit Frischkäse
Salsiccia mit Fenchel-Orangensalat
Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und altem Balsamico
Auswahl von Ciabatta, Landbrot und kleinen Gewürzbrötchen
mit Oliven, Tomatenquark und Meersalzbutterm

Hauptspeisen

Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern
Aioli und Röstbrot
Holsteiner Rib Eye im Ganzen gebraten mit Rotweinschalotten,
glaciertes sommerliches Gemüse und Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf
Confierte Maishähnchenbrust mit leichter Tomaten-Olivenöljus,
und gefüllten Basilikum Gnocchi

Süßes und Herzhaftes

Tiramisu mit Amarettini Knusper
Kokos Panna cotta mit Mangosauce
marinierte Erdbeeren mit Joghurt-Rahmeis
Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce
Holsteiner Bio Käse vom Brett mit
Trauben, Apfelsenf und Nussbaguette

Preis pro Person € 49,90