



AUF DEM LANDE

## Büffet 4 Frühling

### Vorspeisen

Salat von gegrilltem Spargel mit Räucherlachs auf Balsamico-rote Linsensalat und Passionsfrucht-Vinaigrette  
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischcreme mit Kapern und Zitrone  
Italienischer Landschinken-Melone mit frischer Minze  
Chorizo Salat mit Bulgur, geschmarter Paprika, Knoblauch und Petersilie  
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Safran-Schalotten und Rucola-Pesto  
Ofengeschmortes Gemüse-Antipasti mit Thymian Öl und Pinienkernen  
Gebackene Crostinis mit Tomate und Ofenzwiebel  
Heimische Brot und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Frühlingsquark

### Hauptspeisen

Gebratene Dorade auf Ratatouille-Gemüse und gebackenen Drillingen mit Salsa Verde

Knusper-Ente mit Orangensauce, Karotten-Pastinaken-Gemüse und Kartoffelgratin

### Vegetarisch

Gefüllte Fagottini auf Spargel mit leichter Käsesauce, getrockneter Tomate und Basilikum

### Süßes und Herzhaftes

Ananassalat mit Peanutcreme und Granatapfel  
Schokoladenmousse mit Tia Maria-Vanilleschaum  
Zitronen-Topfencreme mit  
Tiramisu mit Espresso und marinierten Erdbeeren/ Saison

Preis pro Person € 64,00