

Empfehlung unserer Küche

HERBSTBUFFET 1

gültig von September bis November

VORSPEISE

Ziegenkäse

mit Rosmarinmarinade, Zwiebelmarmelade und Feldsalat

Kürbissalat

mit gerösteten Kürbiskernen, violetten Kartoffeln und Apfelspalten

Rucolasalat

mit Roquefort, Granatapfel, gerösteten Nüssen und Birnenvinaigrette

Baguette und Butter

SUPPE

Petersilienwurzel-Crèmesuppe

HAUPTSPEISE

In Holunder pochierter Mecklenburger Bio-Kalbstafelspitz

mit knusprigen Schwarzwurzeln und Kartoffel-Sellerie-Püree

Steinbeißer-Saltimbocca

mit Parmaschinken und Salbei, Ratatouille und Tagliatelle

Gebratene Serviettenknödel

mit Waldpilzragout, Gewürzbirnen und Crème fraîche

DESSERT

Mirabellentiramisu

Haselnuss-Dacquoise-Trifle

bis 25 Personen 51,50 € pro Person

ab 25 Personen 49,50 € pro Person



Empfehlung unserer Küche

HERBSTBUFFET 2

gültig von September bis November

VORSPEISE

Rote-Bete-Terrine

mit glasierter Barbarie-Entenbrust und Granatapfelkompott

Büffelmozzarella

mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten

Blattsalate der Saison

mit Paprika, Tomaten, Gurke und Honig-Joghurt-Dressing

Baguette und Butter

SUPPE

Quittenrahmsuppe

mit Röstkartoffeln

HAUPTSPEISE

Schwinzer-Heide-Wildschweinbraten

mit Cranberrysauce, gebratenen Pilzen und Spätzle

Gebratene Dorade

mit Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln

Vegetarische Ravioli

mit gegrilltem Kürbis, Ziegenkäse und Feigen

DESSERT

Marillenknödel mit Zimtbröseln

Vanillecrème mit Kirschen

bis 25 Personen 52,50 € pro Person

ab 25 Personen 50,50 € pro Person

