

**Buffet à € 59,00**

*Buffet at € 59,00*

---

***Gebeizter und geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce***

*Marinated and smoked salmon with honey-mustard sauce*

***Rindercarpaccio mit Rucola und schwarzen Oliven***

*Beef carpaccio with rocket salad and black olives*

***Roastbeef mit Escabehegemüse und Sauce Tartar***

*Roast beef served with marinated vegetables and sauce Tartar*

***Entenrilette mit Haselnussbrioche***

*Duck rillettes with hazelnut brioche*

***Pochierter Kalbsrücken mit Thunfischsauce***

*Poached tenderloin of veal with tuna sauce*

***Rindertafelspitz mit Schalotten-Senf-Vinaigrette und Kürbiskernöl***

*Prime boiled beef with scallion mustard vinaigrette and pumpkin seed oil*

***Gegrillte Gambas mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto***

*Grilled King Prawns served with Mediterranean vegetables and basil pesto*

***Saisonale Blattsalate mit Joghurtdressing und Vinaigrette***

*Seasonal leaf salad with yogurt dressing and vinaigrette*

***Thunfischtatar mit Wasabisauce***

*Tuna tartar with wasabi sauce*

***Perlhuhnnessenz mit Kräuterflädle***

*Guinea fowl essence with herb crêpes strips*

***Rucolavelouté und Crevetten***

*Rocket salad velouté with shrimps*

***Rindertournedos mit Kartoffelgratin, Bohnenragoût und Sauce Béarnaise***  
*Beef tournedos with potato gratin, bean blanquette and Sauce Béarnaise*

***Edelfischvariation mit Tomatenrisotto, gegrillter Zucchini und Safransauce***  
*Variation of noble fish with tomato risotto, grilled zucchini and saffron sauce*

***Geschmorte Entenkeulen mit Kartoffelplätzchen, Spitzkohl und Orangensauce***  
*Braised leg of duck with potato cakes, cabbage and orange sauce*

***Kalbsgeschnetzeltes mit Fettuccine, gratiniertem Brokkoli und Champignons***  
*Sauteed slices of veal served with fettuccine, baked broccoli and mushrooms*

***Crème Caramel mit Mango-Sauce***  
*Crème Caramel with mango sauce*

***Schokoladenbrunnen mit exotischen Früchten***  
*Chocolate fountain with exotic fruits*

***Zweierlei Schokoladenmousse mit Erdbeeren***  
*Two kind of chocolate mousse with strawberries*

***Traubentarte mit Grappasauce***  
*Grape tarte mit Grappa sauce*

***Tiramisu***  
*Tiramisu*

***Waffeln mit heißen Kirschen und Schlagsahne***  
*Waffles served with hot cherries and whipped cream*