

Silvesterbuffet 2010

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Lebermus auf Raddicchio

*

Lachstatar

*

Greenshellmuscheln mit Fruchtschutney und roten Zwiebeln

*

Räucherfischvariationen mit zweierlei Meerrettich

*

Kasselerrücken „Gärtnerin Art „

*

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mit Kräutern

*

Reichhaltiges winterliches Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und
Condiments

Hauptspeisen

Wildkraftbrühe mit Grießnockerln

*

Gratinierter Kalbsbraten, Morchelrahm

*

In Tamarinde marinierter Kaninchenrücken mit einer exotischen Pfeffersauce

*

Gebratenes Wallerfilet auf Champignons

Gefüllte Crepes mit Wurzelgemüsen, Kräuterschaum

*

Erlesene Gemüseauswahl

*

Gemüserisotto

*

Petersilienkartoffeln

*

Tagliatelle

Desserts

Grießflammerie mit warmen Kirschen

*

Kuvertierte Früchte

*

Erdbeerschlotte

Käseauswahl mit Wein