

HERBST-BUFFET

(Oktober, November, Dezember)

Tiroler Schinken mit Mango gespießt

Eingelegter Hokkaido Kürbis „süß – sauer“

Scharfer Schafskäse im Weckglas

Feldsalat mit Pancetta-Chip & gebratenen Champignons
dazu Kartoffeldressing

Gebackene Altländer Bete
mit frischen Feigen und Minzjoghurt

Saisonale Blattsalate
2 hausgemachte Dressings zur Wahl

Brotkorb
Meersalzbutter & die Butter der Saison



Kürbis-Ingwer-Suppe
mit gebrannten Kürbiskernen



Geschmorter Hirschbraten mit Sauerkirschen,
Rosenkohl & Spätzle in Nussbutter

Schweinefiletmedaillons auf Kräuterjus
mit Vierländer bunte Bete & Kartoffel-Sellerie Püree

Kabeljaufilet auf Zitronen-Senf-Sauce
mit Schwarzwurzeln & Kräuterkartoffeln



Frisch gebackener Zwetschgen-Crumble

Vanilleeis

Mini Creme brûlée

pro Person
mit Suppe am Buffet 59,00€
mit servierter Suppe 62,00€