

## Herbst- und Winterbuffet 1

32,00€

Kürbiscremesuppe

Feldsalat mit Nussdressing und schwarzen Linsen

Wildgulasch in Portweinsauce

Sautiertes Wurzelgemüse

Gebratene Drillinge

Lachsfilet mit Kräuterkruste

Senf-Dill-Sauce

Buttergemüse

Wildreis

Schupfnudelpfanne

mit Wintergemüse und gerösteten Mandeln

Birnen – Quittenragout mit Vanillesauce

## Herbst- und Winterbuffet 2

29,00€

Schwarzwurzelcremesuppe

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Sautierte grüne Bohnen

Knusprige Kräuter-Servietten-Knödel

Rinderschmorbraten

Zwiebelsauce

Buntes Wintergemüse

Gebratene Süßkartoffelecken

Farfalle mit Kürbis, Rosenkohl und Schafskäse

Schokoladenmousse mit eingekochten Beeren

Herbst- und Winterbuffet 3

33,00€

Süßkartoffelsuppe

Spitzkohlsalat mit Kirschtomaten und Orangenfilets

Rosa gebratenes Roastbeef

Pfeffersauce

Pfannengemüse

Herzoginkartoffeln

Schafskäse-Knusperrollen

Sesam-Joghurt-Sauce

Sautierte Rübchen

Couscous

Pilz-Kartoffel-Pfanne mit Kräuter-Quark-Creme

Pflaumencrumble mit Zimtquark