



BÜFFET N°1

41,00 EUR

Badisches Salatbuffet:

Rohkostsalate bestehend aus

Kartoffel | Gurken | Rote Beete | Karotte | Sellerie

Blattsalate | Zweierlei Dressings

Kartoffelbrot | Quark | Butter

Short Rib vom heimischen Weiderind | Schmorsauce

Maispoularde | Linsengemüse

Schwarzwälder Forellenfilet | Rahmwirsing

Spätzle | Kräuterkartoffeln | Knödelscheiben

-

Dessertvariation im Glas | 2 Sorten Vorauswahl | 2 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß

Panna Cotta

Schwarzwaldcrème

Joghurt-Limetten-Mousse

Apfelstrudel | Vanillesauce

Beerengrütze

Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte



BÜFFET N°II

47,00 EUR

Albtäler Schinkenauswahl | Melone
Fleischküchle | BBQ-Sauce | Rote Zwiebeln
Räucherfischvariation | Senf-Dill-Sauce | Meerrettich
Mediterranes Schmorgemüse | Knoblauch | Rosmarin
Kalbstafelspitz | Thunfisch | Riesenkapern
Cherrytomate | Babymozzarella | Pesto
Bauernsalat | Fetakäse | Oliven
Pflücksalat | Parmesan | Kresse Zweierlei Dressings
Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

-

Saltimbocca von der Hähnchenbrust | Salbeijus
Bürgermeister vom Rind 30h | Rotweinsauce
Heilbutt | Curry | Limonensauce
Gemüseauswahl aus der Region | Geschmorte Rosmarinkartoffeln | Pappardelle

-

Dessertvariation im Glas | 3 Sorten Vorauswahl | 2 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Apfelstrudel | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte



BÜFFET N°III

51,00 EUR

Strauchtomate | Burrata | Basilikum
Garnelen | Knoblauchsauce
Tatar | Lachsforelle | Avocado
Graved Lachs | Dill-Senf-Sauce
Salami | Luftkuss | Olivenspieße
Entenbrust | Le Puy Linsen | Alter Balsamico
Aubergine | Zucchini | Champignons | Oregano
Pflücksalat | Parmesan
Rohkostsalate: Karotte | Gurke | Sellerie | Rote Bete
Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

-

Roastbeef | Rotweinsauce
Rotbarsch | Safransauce
Gemüse Cous-Cous | Curry-Joghurt
Weiße Bohnen | Speck | Knoblauch
Zweierlei Urkarotte | Pasta | Gratin | Knödelscheiben

-

Dessertvariation im Glas | 4 Sorten Vorauswahl | 3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Grießflammerie
Ananas-Mango-Ragout
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Apfelstrudel | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte



BÜFFET N°IV

56,00 EUR

Roastbeef | Gurke | Sauce Tatar
Parma Schinken | Wildschweinsalami | Prosciutto Crudo
Karottensticks sous-vide | Orange | Sesam
Gefüllte Antipasti | Frischkäse | Knoblauch
Flusskrebse | Whisky-Cocktailsauce
Marinierter Schafskäse | Oliven | Peperoni
Pastasalat | getrocknete Tomaten | Basilikum
Cherrytomate | Babymozzarella | Pesto
Pflücksalat | Parmesan | Zweierlei Dressings
Fischvariation: Lachsmedaillon | Geräucherte Makrele |
Räucherlachschrêpinette | Sauer eingelegte Sardellen | Fischterrine
Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

-

Kalbsrücken tranchiert | Pommery-Senf-Sauce | Rotweinjus
Lachsmedaillons | Garnele | Pinot blanc-Sauce
Steinpilz-Gnocchi | Tomaten-Basilikum-Butter
Gemüseauswahl aus der Region | Spätzle | Gratin | Basmatireis

-

Dessertvariation im Glas | 4 Sorten Vorauswahl | 3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Grießflammerie
Ananas-Mango-Ragout
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Apfelstrudel | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte