

# Mit dir durchs Leben

## PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 26,99 EURO

mit kaltem Fischbuffet 29,49 EURO

### FRISCH AUS DEM MEER

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

### ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Antipastiplatte (vielfältige Gemüsevariationen, Italienische Käsesorten, verschiedene Salamis, Oliven, usw.)
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt

### KALTER BUFFETTEIL

- Vitello tonnato Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Rinder Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée

### SALATVARIATIONEN

- Caesar Salat mit Parmesanspänen, Hähnchen und Caesar-Dressing
- Toskanischer Brotsalat „pansanella“
- Kartoffelsalat „Sicilia“ mit getrockneten Tomaten, Minze rote Zwiebeln und Knoblauch und einer mediterranen Vinaigrette

### WARMER BUFFETTEIL

- Pikanter Chili-Wirsing mit Sahne verfeinert
- Lasagne
- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pilz-füllung und Rahmsauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Gedünstetes Zanderfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Mediterranes Kartoffelgratin mit Paprikawürfeln und Strauchtomaten
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

### AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Vegetarische Ricotta Spinat Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

### DESSERT

- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse

### BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Kräuterbutter und selbstgemachten Aioli