

Gute-Laune-Buffer

Saftige Scheiben vom Holsteiner Rind mit Coleslaw und Remoladensauce

Scheiben vom „geräucherten und gebeizten“ Lachs Senf-Dillsauce und Meerrettich

Geflämmter Ziegenkäse mit Nüssen und Himbeeren

Wraps gefüllt mit geräucherter Putenbrust, Kräuterschmand und Salat

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Rustikaler Brotkorb und Butter

Hausgebeizter Krustenbraten vom Landschwein in eigener Jus

Gebratenes Filet vom Fluss-Zander und Fjord-Lachs in Schnittlauch-Veloute

Wildes Grünzeug

(wilder Brokkoli/gelbe und rote Paprika/rote Zwiebeln/braune Champignons)

Gratin von Bardowicker Erdäpfeln und bunte Gnocchi

Dessertvariation „Surprise“

€ 55,-

Buffet Schleswig-Holstein

Rosa gebratene Scheiben vom Holsteiner Rind mit Coleslaw und Remouladensauce

Tranchen vom „geräucherten und gebeizten“ Lachs mit Senf-Dillsauce und Meerrettich

Pochiertes Kalb mit Limettensauce, Kapern und „Semi Dry“ Tomaten

Holsteiner Spanferkelschinken mit Sellerie-Walnuss-Salat

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

Pepperdews, Peperoni gefüllt mit Frischkäse, Kräuter-Oliven

Gefüllte Wraps mit geräucherter Putenbrust und Kräuter-Frischkäse

Auswahl von rustikalem Brot und Brötchen mit Salzbutter

Sous Vide gegartes Kalbstafelspitz in eigener Jus

Gebratenes Filet vom Fluss-Zander und Fjord-Lachs in Schnittlauch-Veloute

Wildes Grünzeug

(wilder Brokkoli/gelbe und rote Paprika/rote Zwiebeln/braune Champignons)

Gratin von Bardowicker Erdäpfeln und bunte Gnocchi

Dessertauswahl „Waldhaus“

Auswahl von nordischem Käse mit Weintrauben und Feigensenf

€ 65,-

Aus Meeren und Wälder

Lachsrücken im Noriblatt, Wakame Togarashi-Mayonnaise
Rosa gegarter Rehrücken mit Thymian und CumberlandsaUCE
Stremel-Lachs mit Limonen-Pfeffer-Mayonnaise
Büffel-Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und altem Balsamico
Parma-Landschicken mit Melone und grünem Spargel
Stubenküken-Galantine mit Aprikosenrelish
Riesengarnelen in Knoblauch-Kräutercreme
Terrine von der Entenbrust mit Birne und Walnuss
Saisonale Salatauswahl mit verschiedenen Toppings und Dressings
Gemischter Brotkorb mit Butter

Geschmortes Stück von Frischling mit Pfifferlingen und Preiselbeer-
Pfeffersauce
Wildes
Grünzeug
(wilder Brokkoli/gelbe und rote Paprika/rote Zwiebeln/braune Champignons)
Gratin von Erdäpfeln und Parmesan / bunte Gnocchi
Fjord-Lachsfilet auf dem Holzbrett mit Lemon-Pepper

Crème brûlée mit Rhabarber-Erdbeerragout
Schokoladen Malheur mit Mango
New York Cheesecake mit Blaubeeren
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben und Feigensenf

€ 78,-