

Büffet 1



Frühlingsröllchen vegetarisch
mit Chili Sweet soße und Sojasoße

Antipasti von:

Zucchini, Aubergine, Champignons und Tomaten

Tomatensuppe mit Gin und Kräuter-Crôutons

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Badischer Rinderbraten an Dornfeldersoße

Bammentaler Putenmedallions an fruchtiger Currysoße

Breite Nudeln, Gemüsereis dazu Marktgemüse

Grütze von Roten Beeren mit Vanillesoße

32,80 €

Büffet 2



Quiche Lorraine mit Zwiebel, Käse, Speck
und
vegetarische Quiche mit Blattspinat und Feta-Käse

hausgebeizter Lachs
mit Honig-Dill-Senf-Soße und Sahnemeerrettich

hausgemachte Pfefferrahmsuppe mit Schinken und Lauch

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Thymianbraten vom Badischen Land-Schwein
an Schwarzbiersoße

Badisches Rindergulasch vom Faux-Filet
oder

Bammentaler Putengeschnetzeltes
an Apfelweinssoße mit Apfelstücken und Zwiebeln

Breite Nudeln, Röstinchen und Gemüsereis
dazu Marktgemüse

Panna Cotta mit Waldbeergrütze

Mousse au Chocolat

36,80 €

Büffet 3



Hausgebeizter Lachs mit Dijon-Dill-Senfsoße

Antipasti von:

Zucchini, Aubergine, Champignons, gefüllte Weinblätter und getrocknete Tomaten

Kartoffel Lauchkremsuppe mit Separat Speck und Croutons

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Filet vom Badischen Landschwein

am Stück gebraten

an Sherrysahne

Badischer Rinderbraten

an Dornfeldersoße

hausgemachtes Ratatouille mit Feta Käse

hausgemachte Spätzle, Pommes Macaire und

Drillinge in Kräutern gebacken

dazu Marktgemüse

Crème Brûlée

Mousse von brauner und weißer Schokolade im Glas

39,80 €

Büffet 4



Crêpesröllchen mit Schinken, Käse, und Lachs gefüllt

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Fleischbällchen an pikanter Tomatensoße

Petersilienwurzelkremsuppe

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kartoffelsalat

Kaklsteaks an Calvadosrahmsoße

Badischer Rinderbraten an Dornfeldersoße

Ratatouille mit Schafskäse überbacken

Basmati Gemüsereis

Breite Nudeln, Drillinge in Kräutern gebacken

dazu Marktgemüse

Hausgemachter Zitronenquark

Grütze von Roten Beeren mit Vanillesoße

46,80 €

Büffet 5



Frühlingsröllchen vegetarisch

mit Chili Sweet soße und Sojasoße

Satée-Spieße mit Erdnuß-Soße

Eingelegte Tomaten, Zucchini, Auberginen und Champignons

Kantalupmelone mit italienischem Landschinken

Hausgebeizter Lachs mit Dijon-Dill-Senfsoße
und Sahnemeerrettich

Kräuterkremsüppchen

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Badisches Roastbeef rosa gegrillt mit Portweinchalotten

Lachsfilet auf der Haut gebraten an Riesling-Dill-Sahne Soße

Vegetarischer Kartoffel-Lauch Gratin

hausgemachte Spätzle, Rösti und Gemüsereis

Marktgemüse der Saison

Rosmarin Crème Brûlée

Englischer Schokoladenkuchen

52,80 €