

BUFFET

Rote Beete, Himbeere und grüner Pfeffer, Ziegenfrischkäsepralinen
Spicy Hokkaidokürbis aus dem Ofen, rote Zwiebeln und Granatapfel
Gegrillter Lauch, Curryapfel und Fetaraspel
Wildkräutersalate und Balsamico-Honigsenf-Vinaigrette

•

AL DENTE PASTASTATION CLASSIQUE

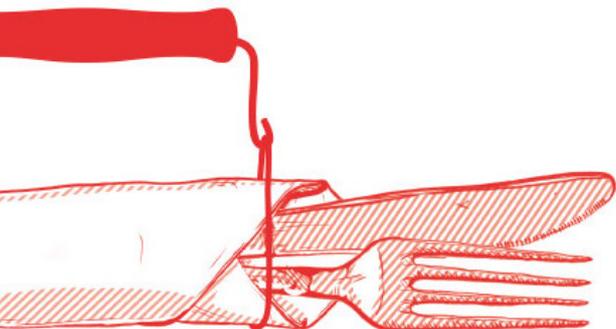
Linguine aus dem Parmesanlaib mit feinen Ölen
Mediterrane Gemüse in Kirschtomatenragout
Frikandeau vom Linumer Wiesenkalb

•

Bohnenallerlei und Mandeln
Gratinierte Rosmarinkartoffeln
Ruppiner Weidelamm in eigener Sauce

•

Buchweizen Panna Cotta mit weißer Schokolade und Toffeecrunch
Creme brulée und Salzkaramell



MENÜ

Sous Vide garte Möhre
Kirschtomate und Burrataflocken
Aprikosensalsa

•

Consomée vom Tafelspitz und Meerrettich

•

Zander und Schwarzbrotkruste
Senfsauce
Wurzelspaghettini
Berglinsen

•

Cheesecake und Kamille
Birne, Nougat und Mohn

