

Advents-Buffet

27.11. | 04.12. | 11.12. | 18.12.

zum Empfang:

Lillet Wild-Berry (auch alkoholfrei)



Waldpilzcreme mit Croutons und Parmesan



Antipasti misto

*aus Zucchini | Paprika | Karotten | Champignons | Aubergine
- frittiert, gebacken und gratiniert -*

Sonntomataten | Toskana-Zwiebeln | rote Paprika mit Frischkäsefüllung

Honigmelonensalat mit Schwarzwälder-Rauchschinken

„Vitello tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce

“Carpaccio“ - mariniertes Rinderfilet mit Parmesan

Variation von geräucherten und marinierten Fischen

Tomate mit Mozzarella und hausgemachten Pesto Verde

Europäische Käseplatte garniert mit exotischen Früchten

Mischbrötchen, Steinofen-Baguette, Rahmbutter



Knusprige Barbarie-Enten mit Orangensauce

Prager Krustenbraten mit Braunbiersauce

Gemüse von Brokkoli, Blumenkohl Erbsen und Möhrengemüse

Apfelrotkohl & Rosenkohl

Kartoffelknödel mit Butterbrösel und Krokette

hausgeschabte Schwäbische-Spätzle



hausgemachte Apfelkühle mit Vanille-Sauce

Cremes aus...

Marzipan | Chocolaté

Amarena-Stracciatella | Lebkuchen



11.30 Uhr bis 15.00 nur 28,- pro Person / Tischreservierung erbeten!

Getränkeflat: von 11.30 Uhr - 15.00 Uhr

Softgetränke | Caféspezialitäten | Bier | Wein

16.- pro Person



Für die Kinder kommt der Weihnachtsmann