



## Ostersamstags-Büffet 20.04.2019

### Vorspeisen-Büffet:

*Frische Salate mit diversen Dressings und Saucen*  
*Schwarzwälder Schinken mit Melone*  
*Milchkalb-Carpaccio mit Ananas-Vinaigrette*  
*Schafskäse mit Oliven, Schinkenröllchen mit Spargel*  
*gegrillte Zucchini & Auberginen*

\*\*\*\*\*

*Süddeutsche Flädlesuppe mit Schnittlauch und Brotcroutons*

\*\*\*\*\*

### Frisch aus dem Wok:

*Rigatoni mit Pulpo und Scampi*  
*auf Zucchini-Paprikaschaum*

*Kross gebratener Wolfsbarsch im Kräutermantel*  
*mit grüner Joghurtsauce und Kartoffelsalat*

\*\*\*\*\*

### „Duett von Zander & Lachsforelle“

*kross gebraten, mit Bärlauch- und Zitronen-Weißweinsauce*

\*\*\*\*\*

*Rumpsteak zart rosa gebraten auf Pfefferschaum*

*Ferkel-Medaillons mit Apfelkruste*

*Pouardensteak mit grünem Spargel*

*Lendchen-Ragout in Sahnesauce und Champignons*

*Kalbsnieren-Rollbraten mit Biersauce*

Beilagen: *Hausgemachte Spätzle, Rosenkohl-Gemüse, Herzogin-Kartoffeln,*  
*feine Bandnudeln, Basmati-Reis und Reichenauer Gemüseplatte*

\*\*\*\*\*

*Dessertbüffet mit verschiedenen Cremes, Obstkuchen, Früchte-Variation*  
*Schokoladen-Creme, Mousse au Chocolat*

\*\*\*\*\*

*Frische Käseauswahl vom Büffet mit Brot und Butter*