

**Buffet I**  
**Italienisches Buffet**

**Vorspeise**

Gemischter Brotkorb  
Gemischter Vorspeisenteller  
(wird serviert)  
\*

Gebratene Garnelen in mariniertem Knoblauch-Olivenöl  
\*

Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten  
\*

Mariniertes Antipasti Gemüse mit altem Balsamico  
\*

Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Rucola  
\*

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

\*\*\*

**Buffet**

Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken  
mit Thymiankartoffeln und Gemüse der Saison  
\*

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasoße  
\*

Edelfischragout mit Safransauce  
und Wildreis  
\*

Hausgemachte Lasagne

\*\*\*

**Dessert**

(wird serviert)  
\*

Hausgemachtes Tiramisu  
\*

Panna Cotta mit frischen Früchten  
\*

Mögliche Ergänzung: gemischte Käseplatte mit Kirschtomaten,  
Weintrauben und Krustenbrot  
Gulaschsuppe mit dunklem Brot

**Öffnungszeiten**

**April bis 30. September**

Montag: 12.30 - 22.00 Uhr

Dienstag - Sonntag: 10.00 - 23.00 Uhr

**Oktober bis 31. März**

Montag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr

***Buffet II***  
***Italienisches Buffet***

**Vorspeise**

*Rucolasalat mit gehobeltem  
Parmesan und Pinienkernen*

\*

*Shrimps mit frischen Kräutern*

\*

*Artischockensalat  
mit getrockneten Tomaten und Oliven*

\*

*Parmaschinken mit Melonenkugeln*

\*

*Tomaten Mozzarella Salat*

\*

*Vitello Tonnato*

\*

*Gemischter Brotkorb*

\*\*\*

**Buffet**

*Maispoularde an Champignon-Lauchgemüse  
und Gnocchis*

\*

*Schweinefilet in Aroma gebraten mit  
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln*

\*

*Dorade Filet auf  
Tomaten-Pinienkernen-Risotto*

\*

*Penne mit Kirschtomaten-Zucchini und Kapern*

\*\*\*

**Dessert**

*Obstsalat*

\*

*Tiramisu*

**Buffet III**  
**Barbecue Buffet**

**Vorspeisen**

*Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse,  
Peperoni und Oliven*

\*

*Tomaten-Brotsalat*

\*

*Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan*

\*

*Weißkrautsalat mit Speckwürfeln*

\*

*Hausgemachter Kartoffelsalat*

\*

*Gurkensalat mit Schmand und Dill*

\*

*Mozzarella mit Tomaten garniert, Basilikum  
und Olivenöl/Balsamico-Dressing*

\*

*Mariniertes Gemüse vom Grill*

\*

*Marinierter Karottensalat*

\*\*\*

**Grill**

*Gegrilltes Rindersteak*

\*

*Schweinesteak*

\*

*Hähnchenbrustfilet würzig gegrillt*

\*

*Spareribs mit pikantem Dip*

\*

*Rostbratwürstchen*

*Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Kräutern*

\*

*Kartoffelecken mit pikantem Dip*

\*\*\*

**Dessert**

*Rote Beerengrütze mit Vanillesauce*

**Buffet IV**  
**Hessisches Buffet**

**Vorspeisen**

*Blattsalate mit einer Auswahl an Dressings*

\*

*Hausgemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Schnittlauch*

\*

*Feine Partyfrikadellen*

\*

*Vesperplatte mit Radieschen und Cornichons*

\*

*Hausgemachten Kartoffelsalat mit Essig und Öl*

\*

*Handkäse mit Musik*

\*

*Hausgemachter Spunde Käse*

\*

*Nudelsalat*

\*

*Hessischer Wurstsalat*

\*

*Rustikaler Brotkorb*

*Butter*

\*\*\*

**Hauptgang**

*Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Sauce*

\*

*Kassler*

\*

*Hausgemachter Fleischkäse*

\*

*Salzkartoffeln, Gemüse der Saison, Sauerkraut und Kartoffelpüree*

\*\*\*

**Dessert**

*Waldbeerengrütze mit Vanillesauce*

\*

*Frisch gebackener Apfelkuchen mit Sahne*

**Buffet V**  
**Bayrisches Buffet**

**Vorspeisen**

*Gemischter Brotkorb*

\*

*Saisonales SalatBuffet*

\*

*Tomatensalat*

\*

*Ofenfrische Bretzeln*

\*

*Obatzter mit Schnittlauch*

\*

*Hausgemachter Kartoffelsalat*

\*

*Weißkrautsalat mit geröstetem Speck*

\*

*Gurkensalat in Dillsahne*

\*

*Bayrischer Wurstsalat mit Gurken*

\*

*Boullion vom Rindertafelspitz*

\*\*\*

**Hauptgang**

*Hausgemachter Leberkäse*

\*

*Originale Münchner Weißwurst mit süßem Senf*

\*

*Grillhaxe vom Schwein*

\*

*Schweinekrustenbraten*

\*

*Rahmgulasch vom Kalb*

\*

*Sauerkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Marktgemüse*

\*\*\*

**Dessert**

*Hausgemachter Apfelstrudel*

\*

*Bayrisch Creme mit Früchten*

**Buffet VI**  
**Deftiges Buffet**

**Suppe**

*Frankfurter Kartoffelsuppe mit Würstchen*  
(wird serviert)

\*\*\*

**Vorspeisen**

*Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings*

\*

*Hausmacher Wurstplatte*

\*

*Rohe mariniert Karottensalat*

\*

*Waldorfsalat*

*mit Granny Smith Apfel, Ananas, Sellerie und Nüsse*

\*

*Räucherlachs mit Meerrettich Apfelsoße*

\*

*Zwiebelkuchen mit Speck  
und Kräuter Schmand*

\*

*Kleine Frikadellen auf hausgemachtem Kartoffelsalat*

\*\*\*

**Hauptgang**

*Rinderfiletspitzen "Stroganoff Art" mit Gurken und Champignons*

\*

*Spießbraten mit Zwiebelsauce*

\*

*Gebratenes Zanderfilet auf Apfelwein Sauerkraute mit Speck*

\*

*Spätzle, Bratkartoffeln und Gemüse*

\*\*\*

**Dessert**

*Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen*

\*

*Kaiserschmarrn*

**Buffet VII**  
**FrühlingsBuffet**

**Suppe**

*Schaumsuppe von Sieben Kräutern  
mit Buttercroutons  
(wird serviert)*

\*\*\*

**Vorspeisen**

*Variation von Buffet*

*Frühlingsalat mit verschiedenen Dressings*

\*

*Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen*

\*

*Spargelsalat mit Schnittlauch, jungen Erbsen und ,Tomaten*

\*

*Hausgemachter gebeizter Lachs, Kartoffelgurkensalat mit Meerrettich*

\*

*Tomatensalat mit Rote Zwiebel und Rucola*

\*

*Couscous Salat mit frischem Gemüse und Kräutern*

\*\*\*

**Hauptgang**

*Schweinelende mit Kräuter Pilze, Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

\*

*Poulardenbrust auf Spargelgemüse und Gnocchis*

\*

*Pochierter schottischer Wildlachs mit Duftreis und Paprikagemüse*

\*\*\*

**Dessert**

*wird serviert*

*Vanilleeis mit Mariniertes Erdbeere*

**Buffet VIII**  
**FrühjahrsBuffet/SommerBuffet**

**Vorspeisen**

*Spargelsuppe mit Spargelspitzen*  
(wird serviert)

\*

*Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Gurken und Peperoni*

\*

*Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen*

\*

*Shrimps mit frischen Kräutern*

\*

*Vitello Tonnato*

*(Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)*

\*

*Melone mit Serranoschinken*

\*

*Matjes Hausfrau Art*

\*

*Tomaten-Mozzarella mit Basilikum*

\*

*Mediterranes Gemüse*

\*

*Hausgemachter Wurstsalat mit Käse*

\*\*\*

**Hauptgang**

*Dorade mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Gnocchis*

\*

*Saltimbocca a la Romana*

*(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei)*

\*

*Bandnudeln mit Ratatouille Gemüse*

\*

*Putengeschnetzeltes mit Champignons  
und Bratkartoffeln und Gemüse der Saison*

\*\*\*

**Dessert**

*Crème brûlée*

(wird serviert)



**Buffet IX**  
**Herbst/ Winterliches Buffet (Wintersaison)**

**Vorspeise**

*Maronencremesuppe*

*(wird serviert)*

\*

*Blattsalat der Saison mit Walnüssen*

*Sellerie und Apfel*

\*

*Waldpilz Salat*

\*

*Bohnen Salat*

\*

*Feldsalat mit Cranberry, Quitte und Walnüssen*

\*

*Hausgebeizter Lachs mit Limonen Crème fraîche*

\*

*Rosa gebraten Kalbs Tafelspitz mit Rote Beete und geriebenem Meerrettich*

\*\*\*

**Hauptgang**

*Hirschragout mit Apfelrotkohl , Kartoffelklöße*

\*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing und Spätzle*

\*

*Fogottini mit jungem Lauch und Parmesan*

\*

*Zanderfilet auf Prosecco-Sauerkraut*

\*\*\*

**Dessert**

*(wird serviert)*

*Mandel Panna Cotta mit Johannisbeer-Soße*

\*

*Crème brûlée mit Früchten*

\*

*Mousse von Zartbitterschokolade  
mit frischen Früchten*

**Buffet X**  
**Winterliches Buffet**

**Suppe**

*Schaumsuppe von Hokkaido-Kürbis*  
(wird serviert)

\*\*\*

**Vorspeise**

*Feldsalat mit Speck-Butter Croutons und Kartoffeldressing*

\*

*Mozzarella mit Tomaten garniert, Basilikum  
und Olivenöl/Balsamico-Dressing*

\*

*Geflügelsalat*

\*

*Rote Beete Salat*

\*

*Variation von Räucherfisch mit Meerrettichcreme*

\*

*Apfel-Sellerie Salat*

\*

*Rustikaler Brotkorb*

\*\*\*

**Hauptgang**

*Edelgoulasch vom Wildschwein*

\*

*Perlhuhn mit Möhrchen*

\*

*Gebratene Entenbrust auf Sauerkirsch-Soße*

\*

*Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeren*

\*\*\*

**Dessert**

*Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott*

\*

*Gebratener Apfel mit Marzipan und Vanillesauce*