

Jubiläums-Dinnerbuffet

Samstag, 28.09.2019, ab 20.00 Uhr

Empfangs-Häppchen durch den Fine-Dining-Küchenchef Manuel Ulrich

Verschiedene Roh- und Blattsalate mit Dressings

Schwarzwälder Forelle mit Meerrettich und Preiselbeere

Schwarzwälder Schinken mit Bergkäse und Honig-Senf-Sauce

Auberginen-Tatar mit Gurken Sud, Ingwer und Paprika

Zwiebelkuchen mit Schmand

Badische Grünkernsuppe mit Speck und Croutons

Bodenseefelchen mit Pilz-Lauchgemüse, Kartoffel-Stampf und Schnittlauch Beurre Blanc

Ochsenfetzen in Spätburgunder geschmort mit Honig-Zwiebeln und Käsespätzle

Vegetarische Maultaschen mit Spinat, Gremolata und Kräuterseitlinge

Tannenhonig-Parfait mit Beeren

Apfelküchle mit Zimt, Zucker und Vanillesauce

Zwetschgenkompott

Schwarzwälder-Geburtstagstorte

Preis pro Person € 82,- (inkl. Getränke* & MwSt.)

Vegane Gerichte sind grün gekennzeichnet

***Getränke inklusive** (bis 24.00 Uhr):

Wein, Bier, Sekt, Wasser und Softgetränke

Menü auf Selbstzahlerbasis:

Abrechnung erfolgt direkt im Restaurant
(bar oder auf die Zimmerrechnung)

