

MUTTERTAGSBRUNCH

12. Mai 2019 / Büffet 12:00 Uhr - 15:00 Uhr

Unsere Klassiker

Felsenaustern auf Eis, Zitrone, Chesterbrot **oder** gratiniert mit Sauce Hollandaise

Räucherlachs, Graved Lachs, Fischterrine, Senf-Dill-Sauce

Roher Schinken, Melone, Portwein-Feigen

Mozzarellakugeln, Strauchtomaten, Basilikum-Öl

Käseauswahl, Trauben, verschiedener Senf, Grissini, Bauernbrot

Buntes Salatbuffet, verschiedene Dressings, Toppings

Shrimps-Cocktail selber machen

Shrimps, Dill gehackt, Ananaswürfel, Champignons, Tomatenwürfel,

Gurkenwürfel, Cocktailsauce

Vorspeisen

Currywindbeutel, Frischkäse, Graved Lachs

Lackierte Entenbrust, Papaya, Mango, Minze

Asiatisch marinierte Kalbshüfte, Glasnudeln, Wasabi Kaviar, Schalotten, Koriander

Falafelbällchen, pikanter Couscous Salat, Minz-Joghurt

Waldorfsalat mit Hasenterrine, Preiselbeeren

Suppe

Spargelcrèmesuppe mit Bündnerfleisch

Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef mit Bohnenragout
und Rosmarinkartoffeln

Lachssteak mit Spargelgemüse
und Penne in Bärlauch-Pesto

Pouardenbrust mit Waldpilzsauce, glasierten Karotten
und Serviettenknödel

Quinoa-Risotto mit mediterranen Gemüsen

Dessert

Melonensalat mit Marokkanischer Minze

Crème Brûlée von tropischer Vanille

Schokoladenmousse-Terrine von Valrhona Schokolade

Beeren-Schmand-Tarte

Zitronentörtchen mit Baiserhaube

Champagner-Delice mit Erdbeeren

Rheingauer Riesling-Schnitte mit eingelegten Trauben