



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE



Menüempfehlung FRÜHLING

MENÜ 1

Schaumsüppchen von Bärlauch mit Zanderklößchen und Chorizochips (10)

Maispoulardenbrust Suprême auf Spargel-Lauchragout, Pommery-Senfschaum
und gebratene Kartoffelnocken(20)

mit Butterstreusel gratinierter Crumble von Rhabarber mit Vanilleparfait und Minze-Espuma (10)

Preis pro Person 40 €

MENÜ 2

gepöckelte Schweinekieferbäckchen mit Salat von gelbem Löwenzahnsalat,
Orangenvinaigrette und Kartoffelkrusteln (14)

Cremesuppe von weißem Stangenspargel mit Streifen von craved Lachs und Kresseöl (11)

im Ofen geschmorter Kalbstafelspitz an seiner Soße , auf buntem Möhrengemüse
und Petersilien-Kartoffelpüree (22)

Panna Cotta mit Limonenkuchen und Himbeersorbet (10)

Preis pro Person 57 €, Menü ohne Suppe 46 €

MENÜ 3

Tarte vom grünen Spargel mit gebratenem Bachsaibling, Sauerampfercrème und Wildkräutersalat (14)

gegrilltes Steinbeißermedaillon mit aufgeschäumter Morchelvelouté und Hummerbisque-Risotto (19)

im Ofen gebackener Lammrücken mit Kräuterkruste an Madeirajus, glacierte rote Zwiebeln,
Pimentokompott und Lauchkartoffel-Gratin (32)

Rhabarberparfait und warmer Mascarpone-Schokoladenauflauf mit Holunderblüten-Honig (10)

Preis pro Person 75 €, Menü ohne Fischgang 56 €