



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE



Menüempfehlungen SOMMER

MENÜ 1

Sülze von geräuchertem Bachsaibling mit Gartengurken-Sugo, Meerrettichschaum und Kräutersalat (12)

mit Knoblauch und Kräutern im Ofen geschmorter Rindermittelbug mit konfierten Kirschtomaten, Focchaccia-Chip, Kohlrabi à la crème und Bandnudeln vom Hofgut Rock aus Borg (19)

gebackene Quark-Tarte mit rotem Johannisbeer-Kompott und Zitronensorbet (10)

Preis pro Person 41 €

MENÜ 2

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspäne, Ruccolasalat und gegrilltes Gemüse (16)

Bouillabaisse von Saarfischen mit Rouillecrustinis und Tête de Repplinger-Cracker (12)

Crépinette vom Kaninchenrücken an Basilikum-Pestojus, Auberginen-Frischkäsetörtchen und Pimentograupen (24)

Gratin von Gartenbeeren mit Blütenhonig-Parfait und Holunder-Smoothie (10)

Preis pro Person 62 €, Menü ohne Suppe 50 €

MENÜ 3

Salat von grünem und weißem Spargel mit gebeiztem Lachstartar, Bärlauchcrème und Sprossensalat (14)

gegrilltes Doradenfilet mit Tomatencoulis, marinierter Babymangold und Ricotta-Ravioli (16)

Pavé vom Milchkalbsrücken mit Bleu d'Averne Kruste, grüner Pfefferschaum, glacierte Zuckerschoten und gebackene Kartoffelkrapfen (26)

Schichteis von dreierlei Schokolade auf Erdbeeren und Mandel-Espuma (10)

Preis pro Person 66 €, Menü ohne Fischgang 50 €