



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE



Menüempfehlung HERBST

MENÜ 1

aufgeschlagenes Kürbisschaumsüppchen mit geröstetem Knoblauchbrot und Rehklößchen (10)

gegrillte Perlhuhnbrust an Seiner Soße auf Waldpilzragoût
mit Wurzelgemüse und Selleriemousse (24)

Orangenparfait im Baumkuchen auf weißer Mousse au chocolat und Grenadine-Joghurt-Smoothie (10)

Preis pro Person 44 €

MENÜ 2

gratinierte Ziegenkäse-Croustinis mit Avocado-Tartar, Schalottenvinaigrette und Babyspinat-Salat (14)

Crèmesuppe von Pastinaken mit Maronen-Geflügelklößchen und Petersilienöl (10)

Ochsenbäckchen in Spätburgunder und Thymian geschmort auf Schnippelbohnen
und Mourtenspeis (20)

geeistes Birnenparfait und Schokoladeneis mit gebackenem Haselnusstörtchen (10)

Preis pro Person 54 €, Menü ohne Suppe 44 €

MENÜ 3

Terrine von der Gänsestopfleber mit Portweifeigen, Rieslinggelée und Feldsalatrößchen (18)

gegrillte St. Jakobsmuschel mit lauwarmer Pimentovinaigrette, mariniertes Strohfrisée und Estragon-Linguini (23)

Medaillon vom Rinderfilet mit Schalottenjus, sautierte Kräutersaitlinge,
geschmälzte Schwarzwurzeln und Herzoginkartoffeln (32)

Zwetschgenröster im Vanille-mille feuille, dazu Haselnuss-Parfait mit Ahornsirup (10)

Preis pro Person 83 €, Menü ohne Fischgang 60 €