



Buchnas Landhotel SAARSCHLEIFE



Menüempfehlung WINTER

MENÜ 1

marinierte Feldsalatrößchen mit Kartoffeldressing, geröstete Speck-Croûtons und gehacktes Landei (9)

knuspriger Gänsebraten an seiner Soße mit gefülltem Bratapfel und glacierten Maronen,
dazu Gewürzrotkraut und geschmälzte Schneebällchen (28)

karamalisierte Tarte Tartin mit Sanddornsorbet und Pistaziencreme (10)

Preis pro Person 47 €

MENÜ 2

geräucherter Bachsaibling vom Rosengarten mit Meerrettichschaum,
eingelegte Minz-Portwein Melone und Radicchio-Chiffonade (12)

Orangen-Karottensuppe mit eingelegtem Ingwer und Bio-Poularden Kataifipraline (10)

geschmorte Kalbsbäckchen in Moselburgunder auf Kürbisragoût,
sautierte Rosenkohlrößchen und Macairekartoffeln (26)

Lebkuchenparfait mit eingelegten Rumfrüchten und dunklem Schokoladenmousse (10)

Preis pro Person 58 €, Menü ohne Suppe 48 €

MENÜ 3

hausgeräucherte Entenbrust und Backpflaumenmousse auf Ruccola-Salat mit Kürbissdressing und Nusskrusteln (10)

in Court-Boullion pochiertes Filet vom schwarzen Heilbutt,
Blutorangen-beurre blanc, Bliesgau-Linsen und Estragon-Linguine (20)

mit Steinpilzkruste gratinierter Hirschrücken, gepfefferte Mirabellen und Wacholder-Rahmsoße,
gefüllte Wirsingbällchen und gebutterte Spätzle (28)

Gâteaux vom Heidelbeerbisquit und Zimt-Glühweinmousse mit Orangen-Cointreau-Parfait (10)

Preis pro Person 68 €, Menü ohne Fischgang 48 €