



BUFFET-BAUKASTEN

HERBST – SEPTEMBER BIS NOVEMBER

Vorspeisen

Bitte wählen Sie eine servierte Vorspeise oder 3 Vorspeisenplatten.

servierte Vorspeisen

Kürbisquiche – Feldsalat – Himbeervinaigrette – frische Feigen
Hokkaido Kürbissüppchen – geröstete Kerne – Kernöl – Croûtons

Vorspeisenplatten

Bambino Mozzarella mit Rispen tomate und Basilikumpesto
Gratinierter Ziegenkäse mit Cranberries und Kräuteremulsion
Handgemachtes Grillgemüse mit Grana Padano und Olivenöl
Weiße Bohnencreme mit Kichererbsen-Bällchen (Falafel) und Gartenkresse
Frankfurter Wurstplatte mit gepökelten und geräucherten Spezialitäten
Flusskrebsscocktail mit frischem Gemüse, Früchten und Mayonnaise im Glas
Pikanter Kürbissalat mit geröstetem Speck, frischen Kräutern und Kürbiskernöl
Gebackenes Bauernbrot mit Frankfurter Schneegestöber und sauren Gurken

Salate

Auswahl von Blattsalaten mit zweierlei Dressings nach Wahl
Kartoffeldressing | Himbeerdressing | Kräuterdressing
Dunkles Balsamico-Dressing | Gemüse vinaigrette | Dijon Senf vinaigrette | Essig & Öl

angemachte Salate

Bitte wählen Sie sechs angemachte Salate

Rotkohlsalat mit Walnüssen und Pflaumen | Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse
Nudelsalat mit Pfifferlingen und Schlotten | Rote Bete Salat mit Pfirsichen und
Sonnenblumenkernen | Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
Gurkensalat mit frischem Dill und Rahm | Hähnchen-Lauchsalat | Krautsalat
Geflügelsalat mit Curry und Ananas | Griechischer Bauernsalat | Sellerie-Apfelsalat

Hauptgänge

Bitte wählen Sie drei Hauptgänge

Fisch

Pochierter Kabeljau auf Knollengemüse mit Gartenkräutern und Dijon Senfsoße
Lauwarmes Rauchforellenfilet mit gebutterten Drillingen und Frankfurter Grüner Soße





Fleisch | Geflügel

Gebratenes Schweinefilet mit Äpfeln und weißen Perlwiebeln in Calvados Rahm
Mildes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Pfifferlingen und Estragon
Kräftiges Rindergulasch mit Wurzelgemüse und Portweinsoupe
In Weißwein geschmorte Hühnerbrust mit Quitten, Rosmarin und Sauerrahm
Gebratene Landhuhnbrust mit Kürbisgemüse und Noilly Prat-Soße
Perlhuhnbrust mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Grana Padano
Hähnchen Saltimbocca mit Rahmpilzen und Gremolata

Vegetarisch

Geschwenkte Trüffelpasta mit Schmortomate, Trüffelbutter und Grana Padano
Mit Kürbis gefüllte Pasta mit Grana Padano und geschmorter Strauchtomate
Marinierter Sesamtofu mit Kokosmilch, asiatischem Gemüse und Sesamöl
Kürbisaufguss mit Schalotten, frischem Rahm, Kürbiskernen und Thymian
Kartoffelgnocchi mit Kürbiswürfeln, roten Zwiebeln, Kapern und Salbei
Semmelknödel mit Waldpilzrahm und gerösteten Weißbrotbröseln

Beilagen

Bitte wählen Sie zwei Sättigungsbeilagen und eine Gemüsebeilage.

Sättigungsbeilagen

Kartoffelrösti aus dem Ofen | Kartoffelstampf mit roter Bete
In Butter geschwenkte Schupfnudeln | Drillinge aus dem Ofen mit schwarzem Pfeffer
Gebutterte Mandelkartoffeln | Langkornreis mit Senf und Meersalz
Eierknöpfe mit Kürbiskernen und Greyerzer

Gemüsebeilagen

Herbstliches Ofengemüse mit Kürbis, Kartoffeln und Kräutern
Grünes Bohnengemüse | Wurzelgemüse á la Creme | Blumenkohlgemüse
Frankfurter Marktgemüse mit feinen grünen Erbsen, Karotten und Brokkoli

Dessert

Bitte wählen Sie drei Desserts

Panna Cotta mit eingemachten Himbeeren
Apfelkompott mit Vanillesauce | Amaretto Crème mit Birne und Mandelkrokant
Variation vom Blechkuchen | Quarkcrème mit Zwetschgen und Zimt

EUR 39,50 pro Person

