



RHEINISCHES BUFFET



VORSPEISE

Leckere Kartoffelrahmsuppe mit Knoblauch-Croutons



Mini Frikadellen auf Kartoffel-Gurkensalat



Heringssalat mit Roter Bete und kleinen Reibekuchen



Röggelchen mit Zwiebelmett, mittelalter Gouda,
Rosa gebratenes Roastbeef kalt



Carpaccio von Eisbein dünn Aufgeschnitten mit Vinaigrette



Gebackene Praline von
Flünz (Blutwurst) & Pellkartoffeln an Apfelkompott





HAUPTGERICHT

Knuspriger Spanferkelbraten in Malzbiersauce mit
Serviettenknödel und Rahmwirsing



Domspitzen von der Rinderroulade



mit Mini Kartoffel-Klößchen und Apfelrotkohl



Gebratenes Zanderfilet
auf in Butter geschwenktes Lauchgemüse
und Schnittlauch Beurre blanc



Vegetarische Kartoffel-Weißkohl Quiche mit Kräuterfrischkäse

DESSERT

Vanillecreme mit Himbeerpüree



Apfeltarte mit Puderzucker

Preis pro Person: 30,00€

