

# Mühlherrenbuffet

Wildkräutersalat  
mit Joghurtdressing  
und Ziegenkäse mit  
gerösteten Sonnenblumenkernen

„Vitello tonato“  
Thunfisch mit Kapern und Mayonnaise  
Rosa gebratene Filetscheiben

Italienische Antipasti  
gebackene Auberginen, Knoblauchzucchini, gefüllte  
Pepperoni, Oliven, Parmaschinken, Gorgonzola  
Knoblauch-Ciabatta

Carpaccio  
mit Balsamico-Creme und geriebenem „Pecorino“

„Pasta Primavera“  
Bandnudeln, Garnelen, Kirschtomaten,  
Artischockenherzen, Rucola

„Mühlherrensteak“  
Schweinerückensteak mit  
Camembert überbacken

„Mutzbraten“  
mit gebratenen Champignons, Biersoße,  
Kartoffelspalten mit Frühlingszwiebeln

„Quiche Lorraine“  
Lothringer Specktorte

Sauerrahmcreme  
mit Himbeeren

„Kirsch-Schokoladen-Trifle“  
Kirschen, Schokoladenbisquit, Vanillecreme,  
Sahne

38,- €

# Festtagsbuffet

Griechischer Salat  
Zaziki, Krautsalat, Oliven, gebratene Paprika,  
Feta in Kräutern, Knoblauch-Fladenbrot

Blinis mit Sauerrahm  
und Räucherlachstartar

„Vitello tonato“  
Thunfisch mit Kapern und Mayonnaise  
Rosa gebratene Filetscheiben

Antipasti  
gebackene Auberginen, Knoblauch-Zucchini,  
Pepperoni mit Frischkäse, Parmaschinken, Gorgonzola

Lachsfilet in Buttersoße  
Broccoli-Tomatengratin mit Knoblauch

Rinderhüftsteak  
in Kräuter-Senfkruste

Spanisches Schweinefilet  
gebratene Auberginen, Tomaten, Paprika, Chorizo,  
Meersalzkartoffeln

Flammkuchen

Holunderkompott  
mit Sauerrahmcreme

Ananas  
mit Kokosmousse

Mandeltorte  
mit Espressoße

46,00 €