

Ein Abend mit Freunden im Weserbergland

"Herbstliches Buffet"

Kalte Vorspeisen

Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing mit geräucherter Entenbrust
Carpaccio vom Angus-Beef mit Rauke, Olivenöl und Pecorinokäse
Schweinemedallions auf Balsamico-Linsensalat
Rote Beete-Carpaccio mit Meerrettich und Frischkäse
Forellenfilet und Wildlachs aus dem Rauch mit Orangen-Meerrettich
„Salat Nizza“ mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Kapern und Oliven
Avocado-Garnelensalat
Apfel-Selleriesalat mit Nüssen
Rohkostsalate mit diversen Dressings

Suppe

Geschäumte Suppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Ingwer-Honig und Garnelen

Warme Speisen

Perlhuhnbrust im Speckmantel mit Brombeer-Cassissauce
Zarte Rehkeule in Calvadosrahm mit Pfifferlingen und Wildpreiselbeeren
Zander- und Lachsfilet auf Rahm-Porree mit Shiitake-Pilzen

Schinken-Wirsing, Herbstgemüse aus dem Ofen
Pastinaken-Püree, Schupfnudeln,
Kartoffelkrusteln, Basmatireis, Zitronen-Tagliatelle

Dessert

Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker abgeflämmt
Cassiscrème
Pflaumenkompott mit Vanille-Dampfnudeln
Mangocrème mit Himbeeren
Salat von Früchten,
Waldbeerengrütze mit Cointreausauce
Käsesortiment vom Brett