



Advents-Buffer

01.12 | 08.12 | 15.12 | 22.12

Suppe

Waldpilzcreme
mit Croutons und Parmesansplitter

kalte Vorspeisen

Antipasti misto
aus Zucchini|Paprika|Karotten|Champignons|Aubergine
- frittiert, gebacken und gratiniert -
Sonnentomaten|Toskana-Zwiebeln|rote Paprika mit Frischkäsefüllung
Honigmelonensalat mit Schwarzwälder-Rauchschinken
„Vitello tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
“Carpaccio” - mariniertes Rinderfilet mit Parmesan
Variation von geräucherten und marinierten Fischen
Tomate mit Mozzarella und hausgemachten Pesto Verde
Europäische Käseplatte garniert mit exotischen Früchten
Mischbrötchen, Steinofen-Baguette, Rahmbutter

warme Speisen

Knusprige Barbarie-Enten mit Orangensauce
Prager Krustenbraten mit Braunbiersauce
Auberginenroulade mit Sonnentomaten-Schafskäsefüllung (Veggie)
Gemüse von Brokkoli, Blumenkohl Erbsen und Möhrengemüse
Apfelrotkohl & Rosenkohl
Kartoffelknödel mit Butterbrösel und Krokette
Schwäbische-Spätzle

Dessert

hausgemachte Apfelkühle mit Vanille-Sauce
Cremes aus: Marzipan |Chocolat
Amarena-Stracciatella |Lebkuchen

Getränkepauschale

von 12 bis 15 h

- 18,-€ pP -

die Pauschale beinhaltet:
Softgetränke | Caféspezialitäten

Bier | Wein

Sekt | Lillet

**& kann NUR einheitlich
gebucht werden**

12 - 15 Uhr

nur 29,50€ p.P.

*Kinder im Alter
von 5-12J. zahlen 50%
