

Büffet „Domstuben“

Vorspeisen

Auswahl deutscher Schinkenspezialitäten vom Baum
mit Melonenauswahl

**

Kulinarische Köstlichkeiten aus Fluss und Meer

**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles und Remouladensoße

**

Carpaccio vom Tafelspitz mit Thunfisch-Vinaigrette und frittierten Kapern

**

Salat von süßen Kartoffeln in Speckdressing mit Nordseekrabben und grünem Spargel

**

Buntes Salatbuffet mit:
Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Möhren, Paprika, Sprossen
und zweierlei Dressing

**

Großer Brotkorb mit Nuss-, Zwiebel- und gekörntem Brot

**

Kräuterquark

Zwischengang

Sauerbratensuppe mit Kräuterklößchen und gerösteten Mandeln

Hauptgänge (jeweils drei zur Auswahl)

Schweinefilet in Kräuter-Senfsoße mit Ofenkartoffeln und Wurzelgemüse

**

Spanferkelrücken auf einer Soße von bayrischem Senf
an gebratenen Serviettenknödel

**

Saiblingsfilet in Oliven-Schokoladen-Hollandaise mit Zuckererbsen und Kroketten

**

Rotbarschfilet in Vanille-Specksoße
mit frischem Blattspinat und Salzkartoffeln

Desserts (jeweils zwei zur Auswahl)

Käse vom Brett

**

Altbier-Mousse mit Wallnussoße

**

Salat von exotischen Früchten

**

Buttermilch-Limonen-Mousse

39 €