

# Fränkisches Buffet

## Suppe

Saisonale Suppe

## Vorspeisen

Salate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings  
Geräucherte Bratwürste mit Whiskey verfeinert  
Gutmans Obatzter mit Weizenbier verfeinert  
Heißgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich

## Hauptgerichte

Saiblingsfilet mit Kräutern gebraten  
Kleine Schäufole mit Dunkelbiersauce  
Schweinelendchen „Altfränkisch“ mit Gemüsestreifen und Champignons  
Böfflamott – Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

## Beilagen

Kleine Kartoffelklöße  
Kräuterkartoffeln  
Brezenknödel  
Ofengemüse nach Saison

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus  
Bayrisch Creme  
Obstsalat

**37,- € pro Person**

(Kinder 0-6 Jahre frei, 6-12 Jahre 1/2 Preis)



# Mediterranes Buffet

## Suppe

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe

## Vorspeisen

Insalata mista – Verschiedene Salate und Rohkost mit zweierlei Dressings

Carote in agro – Marinierte Karotten

Funghi marinate – Champignons in Thymianmarinade

Zucchini marinate – Marinierte Zucchini

Tacchino tonnato – Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern

Caprese – Mozzarellini mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

## Hauptgerichte

Filetto di salmone – Ganze Seiten vom Ikarimi-Lachsfilet mit Kräutern

Saltimbocca alla romana – Kalbschnitzel gefüllt mit Schinken und Salbei

Filetto di maiale – Schweinefilet mediterran gefüllt

Penne all amatriciana – Penne mit scharfer Specksauce

Lasagne alle verdure – Gemüselasagne

## Beilagen

Gnocchi alla romana – Hartweizengrießnocken nach römischer Art

Risotto milanese – Risotto mit Parmesankäse

Patate alle erbe – im Ofen gebackene Kräuterkartoffeln

## Dessert

Panna cotta

Tiramisu

**38,- € pro Person**

(Kinder 0-6 Jahre frei, 6-12 Jahre halber Preis)

