

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)

