

Aus der Suppenküche

Ochsenschwanzconsommé
mit Gemüse und Fleisch

Chili con Carne

Aus der Kalten Küche

hausgeräucherter
Wildschweinschinken, Kren

Rehfiletscheiben auf
Rotweingelée

Vitello Tonnato

Roastbeef vom heimischen
Weideochsen, Sauce Tartare

Variationen von verschiedenen
Pasteten, Sauce Cumberland

lauwarmer Wildwasserlachs
mit roter Kaviarsauce

Räucherfischkomposition mit
Preiselbeersahne und Oberskren

Nordseekrabben zu
„Selberschälen“, Cocktailsauce

Lachstartare auf Reiberdatschi

Räucherlachs mit Sahnekren

Shrimpssalat mit
Orangenmandarinen

Hühnersalat mit Ananas

Eiersalat mit Curry

Verschiedene Blatt-Salate

Aus der Warmen Küche

Medaillons vom Viktoriabarsch
in Rheingaurieslingsoß'
mit Shrimps u. Flußkrebse

Kleine Wiener Schnitzel
mit Kartoffelsalat

Rückenfilet vom Wildschwein
in Madagaskarpfeffer

Rinder-Filetspitzen
„Stroganoff“

dazu Eierspätzle, Buttereis,
Kartoffelgratin

Rosenkohl mit Speck

Und zu krönenden Abschluß:

Käsebuffet,
diverse Brotsorten

Apfelstrudel

Vanillesauce

Crème Brûlée

Apfelgrütze

Schokoladenkuchen

Apfelschnitte

Himbeerschnitte

Tiramisu

FrISCHE Früchte

€ 75,00 pro Person all inklusive (Buffet + Getränke außer Schnaps, Sekt und Champagner)