

## BADISCH-SCHWÄBISCH- ELSÄSSISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Truite saumonée marinés - gebeizte Lachsforelle
  - Salade de écrevisses - Salat von Flußkrebse
  - Kleine Sülze vom Ochschwanz mit Wurzeln
  - Gebratene Waldpilze in Walnussöl
- Elsässer Fischsuppe im Safransud
  - Elsaesser Gewuerztraminer – Ente an feinem Bratensaft
  - Poulet sauté "Vallé d Auge" – Hähnchen in Calvados mit
  - Kleine schwäbische Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln und Maultäschle dazu elsässer Sauerkraut
    - Gratin Dauphinoise
    - handgemachte Spätzle
    - Marktgemüse mit glacierten Ingwermöhrrchen, gedünsteter Blumenkohl mit Buttersoße, Brokkoli mit Sesam und Blattspinat in Knoblauchöl gebraten
  - Melichstriwle -Vanillespätzle mit Pflaumen  
oder
  - Gekochte Milch mit Beerenragout
  - Filets von bunten Früchten mit Beeren
    - Mousse au Chocolat

## FRANZÖSISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Paté de veau verte – Kalbspastete an grüner Sosse oder Kalbszunge mit grünem Spargel
  - Bâtonnets aux crevettes oder Garnelen mit Ratatouille
  - Fromage dans l'huile – In Öl eingelegter Käse oder Gänseleberparfait mit Rotweibirnen
    - Saumon marinés - gebeizter Lachs
    - Moules in Chablis - Muscheln in Chablis oder Jakobsmuscheln in Noilly Prat
  - Bouillabaisse et rouille, croûtons – Fischsuppe aus Mittelmeerfischen mit scharfer Mayonnaise und geröstetem Weißbrot
  - Blanquette d'agneau -a la marseillaise- - Lammeintopf von Hähchen oder Coq au vin mit Wurzeln und Schalotten geschmort
    - Médaillons vom Charolais Rind mit Sauce Bordelaise  
oder  
Lotte de Mer - Seeteufel auf sautiertem Fenchel
      - Canard à l'orange – Ente mit Orangen aus dem Ofen
    - Nouilles au beurre - Bandnudeln in Butter  
oder  
Croquets Savoyards
      - Gratin Dauphinois  
oder  
Pommes-Macaire - Kartoffelplätzchen
        - Légumes - buntes Marktgemüse
      - Mousse au chocolat
        - Crème brûlée
        - Früchtefilets