

Jahreszeitenbuffet

3. Juli 2026

Brot & Butter

Weizen | Salz | Hefe | Wasser | Olivenöl
Hausgemachtes Ciabatta mit 48h Gärzeit

Schnittlauchbutter und Feigen-Chutney

Vorspeise & Suppe

Salat | Pfirsich | Eierschwämme

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing, frische Pfirsichspalten, gebratene Eierschwämme

Erdbeeren | Gemüse | Grissini

Erdbeer-Gazpacho, Rosmarin-Grissini

Fleisch/Fisch

Poulet | Peperoni | Polenta | Patisson-Kürbis

Pouletschenkel vom Grill, Peperonisauce, gebratene Polentaschnitte, glasierter Patisson-Kürbis

Wels | Risotto | Bohnen | Erbsen | Frühlingszwiebel

Wels in Rosmarinbutter gebraten, Weissweinsrisotto, Bohnen-Erbsengemüse, geröstete Frühlingszwiebel

Vegetarisch

Fenchel | Haselnuss | Orange | Salbei

Geschmorter Haselnussfenchel, Orangen-Ricotta-Ravioli, Salbeibutter

Dessert

Baumnüsse | Kirschen | Joghurt

Baumnusskuchen, Kirschenkompott, Joghurtmousse