Jahreszeitenbuffet
4. Dezember 2026

Läbes ruum
sozial & professionell

Brot & Butter

Weizen | Roggen | Salz | Hefe | Wasser
Weizen-Wurzelbrot mit 24h-Gärzeit

Geröstete Knoblauchbutter und Kürbis-Chutney

Vorspeise & Suppe

Randen | Jersey Blue | Apfel | Baumnüsse
Randen-Carpaccio, Jersey-Blue, Apfel-Vinaigrette, karamellisierte Baumnüsse

Pastinake | Rahm| Belper Knolle
Pastinaken-Cremesuppe mit gehobelter Belper Knolle

Fleisch/Fisch

Ente | Orange | Kartoffeln | Rosenkohl
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce, Kartoffelgratin, glasierter Rosenkohl

Forelle | Süsskartoffeln | Winterspinat | Safran
Gebratene Lachsforelle, Süsskartoffeln, Winterspinat an Safransauce

Vegetarisch

Spitzkohl | Haselnuss | Kürbis | Salbei
Kürbis-Ricotta-Ravioli, überbackener Spitzkohl mit Haselnuss, Salbeibutter

Dessert

Lebkuchen | Rotwein | Birnen
Lebkuchenmousse und Gebäck, pochierte Rotweinbirne