



Silvester Buffet 2018

Verschiedene Brotauswahl ^{A, H}

Toppings | Obazda ^{C, G, J} | Griebenschmalz ^A | Kräuterquark ^G

Landjäger von Metzgerei Endrass ^J

Tatar vom Lachs mit Gurke, Schmand und Radieschen ^{D, G}

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Feldsalat ^{D, G}

Bunte Variation von Blatt und Rohkostsalaten

Allgäuer Kräutermousse mit Wildblüten ^G

Tatar vom heimischen Ochsen mit eingelegtem Gemüse ^{C, I, J}

Allgäuer Wurst und Schwarzwurstsalat ^J | Allgäuer Käsesalat ^G

Allgäuerkäserahmsuppe | Croutons | Petersilie ^{G, I, L}

Gebratene Saibling und Forellenfilet auf Wurzelgemüse mit Rießlingsauce ^{D, G, L}

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und Thymianjus ^{C, L, I}

Getrüffeltes Kartoffelgratin ^G

Buntes winterliches Gemüse ^I

Gebratenes mediterranes Gemüse

Muskatbutterespätzle ^{C, G, A}

Ofenkartoffel gratiniert mit Bergkäse ^G

Selbstgemachte Wild- und Walnussknödel ^{A, C, G}

Heimische Käse ^G

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{A, C, G, H}

Marillenknödel mit Vanillesauce ^{A, C, G, H}

Obstsalat mit Granatapfel

Zweierlei Schokoladenmousse ^{A, C, G, H}

Kompott von verschiedenen Obst und Beeren