



Silvester Buffet 2019

Verschiedene Brotauswahl

Toppings | Obazda | Griebenschmalz | Kräuterquark

Hartwurstvariation mit Saurem Gemüse

Tatar vom Lachs mit Gurke, Schmand und Radieschen

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Feldsalat

Bunte Variation von Blatt und Rohkostsalaten

Allgäuer Kräutermousse mit Wildblüten

Tatar vom heimischen Ochsen mit eingelegtem Gemüse

Allgäuer Wurst und Schwarzwurstsalat | Allgäuer Käsesalat

Pastinakencremesuppe | Croutons | Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Gebratene Saibling und Forellenfilets auf Wurzelgemüse mit Rießlingsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und Thymianjus

Getrüffeltes Kartoffelgratin

Buntes winterliches Gemüse

Gebrautes mediterranes Gemüse

Muskatbutterespätzle

Ofenkartoffel gratiniert mit Bergkäse

Selbstgemachte Wild- und Walnusknödel

Heimische Käseauswahl

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Marillenknödel mit Vanillesauce

Obstsalat mit Granatapfel

Zweierlei Schokoladenmousse

Kompott von verschiedenen Obst und Beeren