



Montag

~ Dem Köchen über die Schulter geschaut ~

Auswahl frischer & mariniertes Salate

Kalte Kleinigkeiten

Schinken & Salami mit Essiggemüse
(vom Hausschlachter Wiebelitz)

Geräucherter Lachs (Aquakultur) im Eierkuchenmantel mit Kräuterschaum
Feuriger Rindfleischsalat

Aus dem Suppentopf

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons
Tomatensuppe (vegetarisch)

Warmes aus dem Ofen

Rinderbraten

mit gebackenen **Bio** Zwiebeln & Rotweinsauce

Hähnchenbrust unter Hanfkruste

Gebratenes Kabeljaufilet (Wildfang) mit Petersiliensoße

Pfannengemüse der Jungbauern

mit **Bio** Sojabohnen Quark (vegetarisch)

~ ~ ~

Bio Karotten mit **Bio** Nackthafer, gedünsteter Kohlrabi,

Kartoffelmus mit **Bio** Röstzwiebeln, Pastinaken-Kartoffelpuffer,

geschwenkte Landknolle in **Bio** Rapsöl

Süßes Allerlei

Quarkcreme mit **Bio** Sanddorn, Grießpudding mit Kirschen,

kleines Gebäck, cremiges Eis mit Grütze von Heidelbeeren,

kleine Käseise

Guten Appetit!

Für unser Buffet berechnen wir 39,00 € pro Person.

Änderung am Buffet

