

## KLEINGEMACHTES


Liebe Gäste, wir möchten Sie mit unserem neuen Konzept in unserer RESTOBAR Geschmacksache begeistern. Auf unseren Reisen haben wir das Konzept kennengelernt, viele Speisen auf die Mitte des Tisches zu stellen in kleinen Portionen. Sie bestellen gemeinsam ein Tischbuffet, um einen unterhaltsamen, genussvollen Abend zu erleben. Die Portionen sind klein bemessen, damit Sie eine möglichst große Vielfalt zusammenstellen können.

### Vorweg € 6,00

2 Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs und Carpaccio vom Rinderfilet mit Bergkäse


Rote Beete Carpaccio mit gelben Linsen-Schafkäsesalat und

Cashew-Granatapfel Krümmel vegetarisch 

Feldsalat in Kartoffeldressing mit roter Beete vegetarisch 

3 1/2 gebackene Medaillons vom Ziegenkäse unter Honignüssen

Hummersüppchen unter Sherryschaum im Gläschen

Petersilienwurzelsüppchen im Gläschen unter Petersilienschaum vegetarisch 

### Das Wichtigste € 10,00

2 halbe Rinderrouladen

2 kleine Königsberger Klopse vom Kalb mit Rote Beete

Hühnerfrikassee mit grünem Spargel, Erbsen und Champignons

Sauerbraten vom Rind

Kleine Lasagne vom Rotbarsch, Zucchini und Hummerrahm

2 Gemüseaultaschen auf Grünkohl mit Meerrettich Rahm vegetarisch 

### Dazu € 4,00

Kartoffelpüree

Bratkartoffeln

Reis

Wurzelgemüse

Meerrettich Erbsen

Winterlicher Salat

### Danach € 3,50

Vanille Creme Brulée

Schokoladen Creme Brulée

Rote Grütze mit Vanillesauce

Weißes Mocca Parfait

Schokoladenmousse unter Himbeersmothie

1 große Kugel Eis in den Geschmacksrichtungen Maccadamia,

Salzbutter Karamell, Schoko-Chili und Himbeer Sorbet