

# Herbstliches Buffet

(September – November)

## Kleine Vorspeisen

klare Geflügelbrühe mit Gemüse und Fadennudeln <sup>(l, A1, C)</sup>  
oder Kürbiscremesuppe <sup>(G)</sup>

Bauernsalat mit grünen Oliven, Dressing <sup>(l, G, C)</sup>

Buscetta mit Räucherlachstatar <sup>(4, A1)</sup>

## Hauptgerichte

Gebratene Hirschkeule mit Waldpilzen <sup>(A1, l)</sup>

Spießbraten mit Eibauer Schwarzbier <sup>(l, J, A1, A3)</sup>

Welsfilet auf Kräuterreis <sup>(D)</sup>

Kleine panierte Schnitzelchen <sup>(A1, C)</sup>

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Kräutersemmelknödel <sup>(A1, C, G)</sup>

Steinpilz Gnocchis

Gemüse des Marktes

## Desserts

Apfelpudding mit Vanilleschaum

Obstplatte

**ab 34,50 € pro Person**



### Zusatzstoffe/andere Inhaltsstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärkern
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle

- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert

### Allergene

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen

- A3 enthält Gerste
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei/ Eibestandteile
- D enthält Fisch/Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch/Milchbestandteile
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse

- H3 enthält Walnüsse
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- M enthält Lupine
- N enthält Weichtiere