

Regionales Buffet

Buffet aus Produkten regionaler Erzeuger

Vorspeise

Rinderbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen^(C, L)
 Frische Salate und Gemüse der Saison mit Kräutervinaigrette/Joghurtdressing^(G)
 Gefüllte Eier^(C)
 Räucherfisch^(D, L)

Hauptgerichte

Rinder-Gemüserostbraten in Biersoße^(I, L)
 Hausgebeizter Pökelbraten vom Schwein in Meerrettichsoße^(3, I, L)
 Kalbsschnitzel^(C)

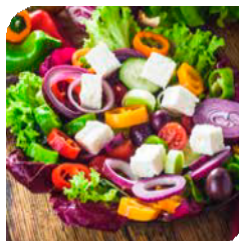
Beilagen

Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Kohlrabi
 Semmelknödel^(A1, C)
 Rosmarinkartoffeln
 Baguette^(A1, H2)
 Räucherkäseplatte^(G)

Dessert

Kartoffelpuffer mit Apfelmus^(C, A1)
 Buttermilchplinsen gefüllt mit hausgemachten Zitronenquark

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