



# Rampen**sau** Buffets





# Hessisch

Hessen-Wraps - süß und salzig  
Mini Schnitzel  
Wurstsalat  
Kartoffelsalat  
Gurkensalat  
Handkässalat mit Walnüssen  
Frankfurter Grüne Soße mit Ei  
Geräuchertes Forellenfilet auf Römersalat mit Schmanddressing  
Laugenkonfekt mit Spundekäs  
Blattsalat mit Hausdressing  
Gemischter Brotkorb  
Apfelränzchen  
Grießflammerie

**31,50 p.P.**



# Mediterraneo

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella

Vitello Tonato

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

Gegrillte und marinierte Antipastigemüse

\*\*\*\*\*

Saltimbocca a la Romana

Doradenfilet auf Tomaten-Basilikum-Bett und Risi Bisi Reis

Parmigiana di Melanzane

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Panna Cotta mit Basilikum und karamellisierten Haselnüssen

Baba de Camelo

**43,50 p.P.**



# Premium

Edle Räucherfischvariation mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich  
Marinierte Feigen mit Ziegenkäse  
Buntes Tomatencarpaccio  
Riesengarnelen auf fruchtigem Kichererbsensalat  
Käsetarte "elsässer Art"  
Babyleaf Salat

\*\*\*\*\*

Rinderfilet "Bordelaise" mit tomatisiertem Bohnengemüse und Polenta  
(am Buffet tranchiert)  
Lachsfilet auf Gemüse-Safranreis mit Tomatenbutter  
Steinpilzrisotto mit Gremolata

\*\*\*\*\*

Französische Käseauswahl  
Schwarzwälder Kirschtiramisu  
Mille-feuille - Französischer Kuchen aus geschichtetem Blätterteig

**53,50 p.P.**



# Weihnachten

Feldsalat mit ausgelassenem Speck und gerösteten Kürbiskernen  
Geschmolzener Camembert mit Honig und Rosmarin karamellisiert

Kürbissuppe

Capresesalat mit Avocado

\*\*\*\*\*

Knuspriger Gänsebraten mit hausgemachter Soße, Rotkohl und Knödeln

Kalbshälfte sous vide gegart, mit Herzoginkartoffeln und Gemüse

Parpadelle mit Waldpilzen, Kirschtomaten , Olivenöl und würzigem Kefalotyrikäse

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse mit Zimt und Spekulatius

Kaiserschmarrn mit Kirschragout und Vanillesoße

**45,50 p.P.**