



Büfett „Regional“

Suppe

**Kartoffelkräutersuppe
mit Nordseekrabben am Tisch serviert**

Kaltes

**Kohlrabiacarpaccio, Karottenstifte, Sellerie
und Rote Beete geröstet**

Marinierter Salat der Jahreszeit

Galiamelone mit Katenschinken

Pflaumen im Speckmantel

Warmes

**Lachsforellenfilet
im Gemüsesahnesud gedünstet
mit Dillkartoffeln**

**Hähnchenbrust und Schenkel
auf gestowtem Gemüse der Jahreszeit
Spätzle**

Abschluss

**Apfelgrütze mit Vanillesauce
Beeren-Quarkspeise**

**Butter, Kräuterbutter und Ruccola-Parmesancreme,
Baguette**