

Büfett „regional“

Suppe

**Kartoffelkräutersuppe
mit Nordseekrabben am Tisch serviert**

Kaltes

**Kohlrabiacarpaccio, Karottenstifte, Sellerie und
Rote Beete mariniert
Salat der Jahreszeit mit Lindemanns Salatsauce
Galiamelone mit Holsteiner Katenschinken
Pflaumen im Speckmantel
Schweinefiletmedaillons auf Buchweizensalat mit grünen
Pfefferkörnern**

Warmes

**Filet von der Lachsforelle
von Krögers Forellenhof aus Wörme,
im Gemüsesahnesud gedünstet
mit Lindhorster Kartoffeln**

**Hähnchenbrust und Schenkel vom Rahder Freilandhähnchen
auf leicht gestowtem Gemüse der Jahreszeit
mit Spätzle**

Abschluss

**Apfelgrütze mit Vanillesauce
Beeren-Quarkspeise**

**Butter, Kräuterbutter und Ruccola-Parmesancreme,
Baguette von Bäckerei Bahde**

**„Berg und Tal“ Käse von Dallmanns
Obst der Jahreszeit**

32,00 € pro Person