

## Sommerliche Vorspeisen

### herzhaft

Thailändischer Mangosalat mit Chili, Ingwer und Limette (vege.)

Avocado-Krabbensalat

Tomaten-Zwiebelsalat mit frischem Basilikum (vege.)

Salat von kleinen Kartoffeln mit Parmesan und frischen Kräutern (vege.)

Gestifteter Zucchini-Möhrensalat

Spieße mit Mozzarella und Ananas (vege.)

Spieße mit Anti Pasti Gemüse (vege.)

Marinierte Scampi-Spieße mit gebratener Paprika

Crostini mit

Thunfischtapenade, Schwarzem Olivenpesto, Rotem Tomatenpesto

Spieße mit italienischem Schinken und Mango

Spieße mit italienischer Salami, Orange, Oliven und Fenchel

Vitello tonato - Kalbfleisch mit Thunfischmarinade und Kapern

Mediterrane Brote

### süß

Tiramisu mit frischen Heidelbeeren

Panna Cotta mit Mangosoße

Obstspieße

## Erlasene Fingerfood

### herzhaft

Steinbeißer Nuggets ummantelt mit Salbei und Bacon

„Mille Feuille“ von der Jakobsmuschel mit Blattspinat

Feines Tafelspitzragout mit Meerrettichmousse

Lammspieß auf toskanischem Gemüse-Sugo

Crème brûlée von der Entenleber mit Chili-Schokolade

### Kleine Salate im Glas präsentiert

Feiner Salat von Krebschwänzen und Broccoli

Julienne von italienischer Edelsalami und Rucola

### Kleine Suppen im Glas präsentiert

Rauchforellensüppchen mit Ketakaviar und Pernod verfeinert

Klare Tomatensuppe mit frittierten Fenchelstreifen

Bonbon von Büffelmozzarella, getrockneter Tomate  
und schwarzem Pesto

Badiertes Seeteufelmedaillon an Kerbel-Orangenpesto

Tafelspitz auf Toast mit Apfelkren

Rosa gebratene Entenbrust auf Brioche mit Feigenconfit

Champignons gefüllt mit Basilikumricotta

Mini Paprikaboote gefüllt mit Oliven-Pfefferschäum

### süß

Schwarzwälder Kirschtartelette

Tartelettes mit Apfelragout

Weißer Mousse im Schokozyylinder

### Bayerisch' Fingerfood

Kleine Würfel vom Bauernomelette vegetarisch  
und mit Speck auf einem Spieß

Mini Brezeln mit Obazda

Mini-Fleischpflanzerl mit Radischeibe

Mini-Fischpflanzerl mit Sauerrahm-Dilldipp

Kleines Bauernbrot mit Griebenschmalz auf einem Spieß

Spieße mit Leberkäs, Käse, Radieserl,  
Frühlingszwiebel, saure Gurke

Bayerischer Wurstsalat  
*im Gläschen*

Bayerischer Kartoffelsalat  
*im Gläschen*

Kräuter-Tascherl  
*(kleiner Strudelteig mit Kräuter-Quarkfüllung)*

Happen vom Schweinebraten auf einem Löffel

## **Winterliches Menü**

### Vorspeisen

Gänseleberterrine auf kleinem Brioche mit Feigen-Apfel-Chutney

Tatar von Languste, Pistazien und Datteln

Friséesalat mit gebratenen Kartoffelwürfeln und Wachtelspiegelei

### Zwischengericht

Karamelierte Jakobsmuschel  
mit Kerbelmousseline auf Babyblattspinat

### Hauptgänge

Rosa gebratenes Hirschkalbsteak mit Cranberries Jus  
und Maronen-Kartoffel-Stampf

Mit Bacon badierte Seeteufelmedaillons an Barolosöße,  
dazu selbstgemachte Limetten-Ricotta-Ravioli

### Dessert

Warmer Schokokuchen mit Himbeer-Balsamico-Sabayon

Parfait von weißer Valrohna Schokolade mit gebratenen Feigen

### Käse

Verschiedene Rohmilchkäse mit Salzbutter, Trauben, Walnüssen und Feigensenf

## American Buffet

### Salads

Caesar's salad mit gerösteten Baconscheiben, dick-gerösteten Butterbrotwürfeln und Thousand Island Dressing

Cole Slow Salad mit Mais

American Thun Salad

Baguette und Toastbrot

### Warm up

**„Classic Hot Dogs“ vom Stand,**  
...dazu Gurkenstreifen, Röstzwiebeln, Sauerkraut,  
Mayonnaise, Ketchup und Senf

**„American Burger“**  
Hacksteaks vom Grill mit Sesambrötchen,  
...dazu hausgemachter Rauchsalketchup, Cheddarkeäse,  
frischer Salat, Zwiebelringe, Gurken- und Tomatenscheiben

**„Chicken Wings“**  
mit Chili-Honig Tunke

hierzu reichen wir:  
Twisterkartoffeln, Potatoe wedges,  
BBQ Sauce & Kräuter-Senf-Dip

### Sweets

Brownies

Donuts

Blueberry Pie

## Saarländisches Buffet

### Vorspeisen:

Mousse von der saarländischen Räucherforelle

Lyoner im Briocheteig

Salat von Bliesgau- Spargel mit luftgetrocknetem Schinken

Roastbeef am Spieß mit Ei und Cornichons

Hausmacher Sülze im Glas mit Melfor- Vinaigrette

„kleene Elsässer Speckkuche“

„kleene Elsässer Lauchkuche“

Brotvariation mit gesalzener Butter

### Hauptgänge:

Kartoffelcrèmesuppe mit frischer Kresse

„Grumbeere un Lachs als Gratin mit Kressesoß“

Mini- Schwenker „uff ´m Dibbelabbes“

Garnelenspieße mit frischen Kräutern und Knoblauch

„kleene Kappes- Roulade“ mit Hackfleisch gefüllt

Gefüllte Klöße mit Specksoße und Sauerkraut

### Dessert:

Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesoße

Käseauswahl mit Walnüssen und Feigensenf