



## Lukullisches Deutschland

### Vorspeisen

Fisch-Variation aus dem Rauch mit Apfel-Meerrettich  
Hausgebeizter und geräucherter Lachs an Honig-Senfauce  
Fruchtiger Shrimpscocktail in leichter Cocktailsauce mit rosa Pfeffer  
Terrine von Lachs und Seeteufel mit Kräuter-Kürbissauce  
Gefüllte Poulardenbrüstchen mit geschmorten Pilzen  
Auswahl von Minipasteten und mildem Lammschinken  
Salat mit verschiedenen Dressings, Sprossen und Nüssen

### Suppe

Geflügelkraftbrühe mit feinen Gemüwestreifen und Backerbsen

### Hauptgerichte

Entenbrustfilet in Morchelrahmsauce und Brombeergelee  
Medaillons vom Schweinefilet unter der Waldpilzkruste  
an Rotwein-Zwiebelsauce  
Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“  
Kräuterreis  
Kartoffel-Apfelgratin  
Saisonale Gemüsevariation

### Käse

Käseauswahl vom Brett mit Schwarzbrot

### Desserts

Grießflammerie mit Mandeln und Pistazien  
Frischer Obstsalat an Joghurtsauce  
Strudel von einheimischen Früchten an Backpflaumensauce  
Eisbombe „Büsing Palais“

€ 47,50 pro Person

ab 30 Personen

### Weinempfehlungen:

Guts-Riesling von Otheграven, Riesling, feinherb, Weingut von Otheграven  
Dornfelder, Q.b.A. trocken, Weingut Drautz-Able.



## Sommer in the City - Grill- Buffet Saisonal und Wetterabhängig

### Vorspeisen

Brotauswahl mit Baguette, Chiabatta und Fladenbrote  
Marinierter Schafskäse mit Chili und Knoblauch auf Kalamata  
Oliventapenade  
Spargel –Orangensalat in Feigenessigdressing  
Schweinefilet "Calypso" mit braunem Zucker, Aprikosen und Rum  
Garnelen und frische Mangos in Bananendressing  
mit Wildkräutern und Melone

### Hauptgänge vom Holzkohlegrill

Marinierte Rindermedaillons und feurige Chorizowürste am Spieß  
Knusprige Hühnerflügel mit Pfirsich-Ingwerdip  
Cape Fisch und Fischspieße mit Limetten  
und fruchtigen Soßen

### Back Potato Stand

mit Sauerrahm klassisch  
mit Bärlauchdip  
mit Waldpilzragout

### Desserts

Passionsfruchtcreme auf Fruchtcoulis  
Kaltes Rum-Soufflè mit Schokoladensoße  
Stieleis im Champagnerkelch serviert  
Frische exotische Platte aus  
Ananas, Mango, Papaya und Melonen

€ 44,50 pro Person  
ab 30 Personen

### Weineempfehlungen:

Leitz Riesling, Qualitätswein, trocken, Weingut Josef Leitz  
La Croix de la Montagne, Chardonnay / Viognier