

Centurio-Büffet

Hausgemachte Antipasti, feine Frischgemüse
in Basilikum-Knoblauchöl eingelegt

Bunte Blattsalate mit Medaillons von Flussfischen

Frische Gemüse-Tomaten-Cremesuppe mit Kräutern der Provence

Odenwälder Knochenschinken mit
eingelegten Gewürzgurken und Wildkräutersalat

~

Rosa gebratene Rinderhochrippe mit Thymian-Honigsoße

Schupfnudeln in Basilikumbutter gebraten

Keulenstücke vom Hirschen, zart geschmort mit Hagebuttenrahm

Penne mit feinen Wildkräutern gewürzt

Filet vom Flusszander an Limettenschaum

Duftreis mit feinen Schalottenringen

~

Auswahl von vollreifen Früchten der Saison

Ausgewählte Käsespezialitäten auf der Baumscheibe

Dialog von Mousse au Chocolat und Schattenmorellen

~

Stangenweißbrot, Bauernbrot und Butter

Büffetpreis 46,- Euro / Person