

SPEISE | KAMMER  
ANNO 1583

# BUFFET I

Obatzter mit Landbrot  
Bayerischer Wurstsalat  
Brett'l Jause mit Radis

\* \* \*

Kartoffel-Lauchsuppe mit Landjäger

\* \* \*

Kalbstafelspitz, Meerrettichsauce, Wurzelgemüse  
Geschnetztes vom Landschwein mit Pilzen und Senfsauce  
Spinat-Maultaschen mit Bergkäse-Sauce  
Bierfleisch vom Rind mit Serviettenknödeln  
Gemüsegratin

\* \* \*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus  
Marillenknödel mit Vanillesauce  
Bayerisch Krem mit Himbeermark

35,- Euro ohne Suppe  
39,- Euro mit Suppe

SPEISE | KAMMER  
ANNO 1583

# BUFFET II

Schinkenröllchen mit Gemüsesalat  
Kalte Bratenplatte mit eingelegtem Gemüse  
Rindfleischsalat mit Paprika und Gurke  
Westfälischer Schinken, marinierte Bohnen, Tomaten  
Rotkrautsalat mit Äpfeln  
Blattsalate mit zweierlei Dressing

\* \* \*

Niedersächsische Hochzeitssuppe

\* \* \*

Knuspriger Schweinebraten mit Bayerisch Kraut  
Geschmortes Rinderbäckchen, Madeirajus, Rahmpilze  
Backendl mit Zitrone und gebackener Petersilie  
Pannfisch mit Senfsauce  
Petersilienkartoffeln, Marktgemüse

\* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Tiramisu mit Eierlikörsauce  
Schwarzwälder im Glas

37,- Euro ohne Suppe  
41,-Euro mit Suppe

SPEISE | KAMMER  
ANNO 1583

# BUFFET III

Mariniertes Mittelmeergemüse, Pesto  
Meeresfrüchte, Fenchel, Tomate  
Rinderrücken, Pinienkerne, Olivenmayonnaise und Rucolasalat  
Eingelegter Schafskäse mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern  
Parmaschinken mit Melone

\* \* \*

Minestrone

\* \* \*

Picatta vom Landschwein mit Salbeisauce  
Maispouardenbrust, Zucchini, Kirschtomaten  
Doradenfilet, Zweierlei Paprikaragout, Basilikum  
Risotto, Garnelen, grüner Spargel  
Ricottaravioli mit Spinatsauce  
Marktgemüse  
Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Dreierlei Schokoladenmousse  
Tiramisù  
Panna Cotta mit Melone  
Orangen-Mascarponecrème

40,- Euro ohne Suppe  
44,-€ mit Suppe



# BUFFET IV

Gegrilltes Gemüse, Austernpilze und Olivenöl  
Meeresfrüchtecocktail mit grünem Spargel  
Vitello Tonnato, Kapern, Kirschtomaten  
Büffelmozzarella, Feigen, Pinienkerne  
Serranoschinken, Salsa Verde  
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) Rucola, Remouladensauce

\* \* \*

Parmesansuppe mit Fenchelsalami

\* \* \*

Rosa gebratene Lammkeule, Ratatouille, Kartoffelgratin  
Loup de Mer, toskanisches Gemüseragoût, Basilikum  
Ricottaravioli, Parmesan, junger Lauch  
Meeresfrüchte auf Safranreis  
Schwarzfederhuhn, Bohnen-Pilzragoût  
Geröstete Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Zabaionecrème, Himbeersauce  
Schokoladen - Moccartarte  
Mandelkuchen, Rosmarin  
Mousse vom Amarenakirschen

45,- Euro ohne Suppe  
49,-Euro mit Suppe

# Fingerfood & Canapées

**Lauchquiche 2,-€**

**Tomaten-Mozzarellaspieß mit Rucolapesto 2,-€**

**Falafel mit Minzjoghurt 2,-€**

**Lachscrêperöllchen mit Frischkäse 2,50 €**

**Hähnchenspieß mit geröstetem Sesam 2,50 €**

**Rinderkrokette mit Senfcrème 3,- €**

**Gebackene Garnele mit süß-saurer Sauce 3,50 €**

**Lachs-Canapée mit Sahnemeerrettich 2,50 €**

**Canapée mit französischem Käse 2,50 €**

**Canapée mit rosa gebratenem Roastbeef 2,50 €**

**Halbe belegte Brötchen mit  
Käse, Schinken, Salami oder Lachs 2,50€**