



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

BUFFET «RENARDE & RENARD»

la renarde et le renard – franz. die Füchsin & der Fuchs

Am Tisch serviert:

Kalbsconsommé | feines Wurzelgemüse | Kräuterklößchen

*

VORSPEISEN

Zarte Tranchen vom Kalb | Thunfischcrème | Kapern
Burrata | Scheiben von der Ochsenherztomate | Pesto
Carpaccio vom Kohlrabi | wilder Brokkoli · mariniert

Gefüllte Teigrollen:

Räucherlachs & Avocado | **Roastbeef** & Shiitake | **Wildkräuter** & Hummus
Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch | Wakame Salat | Kewpie Mayonnaise
Orangen-Gewürz-Lachs · hausgebeizt | Mango-Avocado-Salsa | Cashewkerne
Glückstädter Matjes | Rotwein | Sherry | Aalrauch | Honig-Senf-Dill

Caesar Salad & Friends Station:

Römersalat · mariniert | Grana Padano | Croûtons | Cherrytomaten | krosser Speck
Maispoularde · gebraten
Wildkräutersalat | Kräutervinaigrette | Balsamico-Vinaigrette

*

HAUPTSPEISEN

Am Buffet tranchiert:

Filet vom Husumer Weiderind | **Kalbsrücken** · rosa | Tomaten-Kräuter-Füllung
grüner Pfefferrahm | Portweinsauce
Scampi · gebraten | Gewürztomate | Peperoni-Kräutersud
Norwegisches Lachsfilet · auf der Haut gebraten | Ragout von grünem Spargel | Limettenbutter
Mediterrane Gemüse-Lasagne | **Belugalinsen-Gemüseragout**
marktfrische Gemüse der Saison | **Ravioli** mit Oliven-Tomaten-Kräuterfüllung
Kartoffelgratin | **getrüffeltes Drillinge** mit Grana Padano

*

DESSERTS

Homemade Chocolate Fudge | **Crème Brûlée**
Passionsfrucht-Panna Cotta | **White Chocolate-Cocos-Tarte**

Auf Schiefer präsentiert:

Köstliche Käseauswahl · mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober in Itzehoe
fruchtiges Chutney | verschiedene Brotsorten & Landbutter



MIDNIGHT SPECIAL

Pikantes Cocos-Curry oder Chili con Carne