



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

Büffelmozzarella | 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

Nordischer Matjes | Rotwein | Sherry | Honig-Senf-Dill

Caesar Salad & Friends Station:

Römersalat · mariniert | Grana Padano | Croûtons | Cherrytomaten | krosser Speck

Wildkräutersalat | Kräuter-Vinaigrette | Balsamico-Vinaigrette

*

HAUPTSPEISEN

Am Buffet tranchiert:

Filet vom Weiderind & Filet vom geträufelten Landschwein

grüner Pfefferrahm | Portweinsauce

Maispoularde | Zitronen-Thymian-Marinade

Scampi · gebraten | Gewürztomate | Peperoni-Kräutersud

Norwegisches Lachsfilet · auf der Haut gebraten | Ragout von grünem Spargel | Limettenbutter

Mediterrane Gemüse-Lasagne | Kräuter-Walzpilz-Ragoût

marktfrische Gemüse der Saison | Kartoffelgratin | geträufelte Drillinge mit Grana Padano

*

DESSERTS

Homemade Chocolate Brownie | 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

Currywurst vom Landschwein