



## GALA-BUFFET

### Kalbsconsommé

feines Wurzelgemüse | Eierstich | Kräuterklößchen

\*

**Roastbeef vom Husumer Rind** · rosa gebraten | Frankfurter Grüne Kräuter

**Prosciutto di Parma** | **Büffelmozzarella** | Bunte Melone

**Räucherfischvariationen** | **Hausgebeizter Fjordlachs** | Sahnemeerrettich

**Veganes Kräuter-Tabouleh** | Zitronen-Olivenöldressing

Hummus | gegrilltes Gemüse | Gartenkresse | Wildkräutersalat

Estragon Senf Dressing | Balsamico Vinaigrette

\*

### Caesar Salad Station:

Marinierter Römersalat | Grana Padano | Croûtons | Cherrytomaten  
gebratene Maispoularde

\*

### Rinderfilet von der Holsteiner Färse

**Sous-Vide** gegarter Schweinerücken vom Bauer Schramm

Kapernbutter | Sauce Maltaise

**Involtini vom Kalb** | tomatisierte Caserecci | Salbeireduktion

**Riesengarnelen** | Gewürz-Tomate | Shiitake

**Gebratener Kabeljau** | buntes Spargelragout | Limonen-Butter

Bunte Gemüsevariation | Blumenkohl-Quiche

Kartoffelgratin | Zitronen-Thymian-Drillinge

Veganes Haselnuss-Graupen-Risotto

Veganes Mung Dal | Zucchini | Mango-Chutney

\*

### Cheesecake · im Glas

**Homemade Chocolat-Fudge**

**Zitronengras Crème Brûlée**

**Veganes Bananenbrot**

### Internationale & heimische Käsesorten

fruchtiges Chutney | Brotauswahl | Landbutter