

SPEISE | KAMMER  
ANNO 1583

# BUFFET I

Obatzter mit Landbot  
Bayerischer Wurstsalat  
Brett'l Jause mit Radis

\* \* \*

Kartoffel-Lauchsuppe mit Landjäger

\* \* \*

Kalbstafelspitz, Meerrettichsauce, Wurzelgemüse  
Geschnetzeltes 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

30,50 Euro ohne Suppe  
34,50 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  
Backhendl mit Zitrone und gebackener Petersilie  
Pannfisch mit Senfsauce  
Petersilienartoffeln, Marktgemüse

\* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Tiramisu mit Eierlikörsauce  
Schwarzwälder im Glas

32,- Euro ohne Suppe  
37,-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  
Maispoulardenbrust, Zucchini, Kirschtomaten  
Doradenfilet, Zweierlei Paprikaragout, Basilikum  
Risotto, Garnelen, grüner Spargel  
Ricottaravioli mit Spinatsauce  
Marktgemüse  
Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Dreierlei Schokoladenmousse  
Tiramisù  
Panna Cotta mit Melone  
Orangen-Mascarponecrème

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

SPEISE | KAMMER  
ANNO 1583

# BUFFET IV

Gegrilltes Gemüse, Austernpilze und Olivenöl  
Meeresfrüchtecocktail mit grünem Spargel  
Vitello Tonnato, Kapern, Kirschtomaten  
Büffelmozzarella, Feigen, Pinienkerne  
Serranoschinken, Salsa Verde  
Rosa gebratnes 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 - Moccataorte  
Mandelkuchen, Rosmarin  
Mousse vom Amarenakirschen

40,- Euro ohne Suppe  
45,-Euro mit Suppe