

## **Menüvorschlag Geburtstag**

### Aperitif:

Sekt mit Beeren-Hibiskusreduktion  
auch alkoholfrei

### Menü

Vorab servieren wir hausgebackenes Brot mit Butter  
sowie einen kleinen Gruß aus der Küche

\*\*\*

Geschäumte Schwarzwurzelsuppe mit gebackenem Eigelb,  
Schwarzwurzelchips und Gemüseperlen

\*\*\*

Confierte Rotgarnele mit eingelegtem Gemüse, Wasabimayo, Kräutersalat und Brotknusper

\*\*\*

### Hauptgänge vom Buffet

Roastbeef rosa gebraten mit glasiertem Gemüse, Kartoffelgnocchi und Schalottenjus

Saibling auf der Haut gebraten auf Paellagemüse und Zitronensoße

Rehrbraten mit kleinen Kartoffelklößen, Semmeltaler, Rotkraut und Preiselbeeren

\*\*\*

Schokoladen-Knusperriegel mit Rumtopf Früchten, Sauerrahmeis und Butterstreußel