

FRANKONIA - BUFFET

leichte regionale Küche

VORSPEISEN

Fränkische Steinpilzsülze an Holunder-Pfeffersauce

„Aischgründer-Fischplatte“ auf Buchenholz geräuchertes

Karpfenfilet u. Forellenfilet dazu Apfelkren und Holzofenbrot

„kleine Köstlichkeiten im Glas“

Entenbrust-Mousse mit Lauchsalat, Kalbsleber-Praline auf Selleriesalat

Käsewürfel mit Trauben

Knoblauchländer-Feldsalat mit gerösteten Schinkenstreifen

Brotauswahl

WARME SPEISEN

Schweinelendchen „Frankonia“ im Blätterteig

mit Kräutern u. Pilzen

an Schnittlauch-Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

Perlhuhnbrust gefüllt mit Schinken-Frischkäse

dazu Wurzelgemüse und kleine Majoran-Kartoffeln

DESSERT

Weißes Franken-Wein-Mousse mit Traubensalat

Schokoladen-Creme auf Baumkuchen
