

HERINGSSCHMAUS

am Aschermittwoch
5. März 2025 um 18.00 Uhr

Frische Austern „Fines de Claire“

Das Beste vom Lachs

mit Oberskren gefüllte Tomaten und Honig-Senf-Soße

Aus heimischen Gewässern

Sautierter Hummer und Filet von geräucherten Edelfischen

Wildkräuterpesto | Shrimpscocktail

Feine Auswahl an Sülzchen und Terrinen

Hausgemachte Heringssalate in verschiedenen Marinaden

Schinkenvariation vom „Schneebergland“

Vegetarische Antipasti und Gemüsesülze

Salatbuffet

Hummerbisque

Consommé Double vom Rind mit Fleischstrudel

Gegrillter Seeteufel in Wermut-Wildkräutersoße

Zander in Kornflakespanade

Jakobsmuschel-Piccata

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch VEGAN

Linguine „Frutti di Mare“

Edelfischeintopf mit Sedano und Süßkartoffel

Rosa gebratene Beiriedschnitte

Petersilienkartoffeln | Safranrisotto | Cremige Kürbispolenta | Basmatireis |
englisches Gemüse | glaciertes Karottengemüse | Ratatouille

Flaumiges Schokoladen Soufflé mit marinierten Beeren

Apfelstrudel-Tiramisu

Zartbitter Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petits Fours

Österreichische Käseauswahl

€ 92,00 pro Person

inklusive Aperitif, Musik, Gedeck und aller Steuern.

Änderungen vorbehalten.