



# Buffet Vernemer Stubb

Tartar von Räucherlachs mit Lauchzwiebeln

Garnelensalat mit Limonen und Dill

Vitello Tonnato

Cocktail von Eismeerstörchen, Avocado und Staudensellerie

Champignonköpfe gefüllt mit Schafskäse  
auf Tomaten-Basilikumragout

Rinderhüfte rosa gebraten mit Estragon-Hollandaise

Schweinelendchen mit Steinpilzrahmsauce

Gebratenes Welsfilet nach provenzalischer art

Speckbohnen, glacierte Karotten

Broccoli in Mandelbutter

Dauphinkartoffeln, Schupfnudeln, Risotto

Mousse au chocolat mit exotischen Früchten

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

€ 38,50