



## HERINGSSCHMAUS

Restaurant „Zur Traube“

### HERINGSCHMAUSBUFFET

#### Vorpeisen

Heringsalat nach Hausfrauenart, Curryhering, roter Hering, Bismark Hering in scharfen Zwiebel, Sarde in Sour, Teufelsroller, Rollmops vom Alpenlachs mit Chardonnay Kraut, Fines de Claire Austern, Thunfisch Carpaccio mit Zitronen und Oliven Vinaigrette, Graved Lachs mit Honigsenssauce, Räucherlachs mit Oberskren, geräucherter Waller mit Pfefferonicreme, Shrimpscocktail, Tartar vom Matjeshering, Mariniertes Octopus, Gebeizter Butterfisch

#### Zwischengang

Roastbeef mit Sauce Tatar, gefüllte Eier mit Kaviar, Wildpastete mit Preiselbeeren, Backofenschinkenrolle, Soupe la carotte mit Edelfischen, pikante Hühnerkrautsuppe mit Lemon, Pasta und Pizza da Toni

#### Hauptgang

Bouchot Muscheln im Riesling Sud, Paradeis Brot, Waller Schnitzerl gebacken mit Erdäpfel-Mayo-Salat, Rochenflügel in Curry Creme mit gebratenen Bananen, Szegediner Gulasch vom Zander mit Paprikaschoten, Lachsfilet im Blätterteig

#### Vom Grill

Potpourrie von Edelfischen mit Pignolien Risotto, Branzino im Ganzen gebraten mit mediterranem Gemüse, Scampigröst'l, Gemüse, Steak Mignon, Lamm, Poulet, uvm.

#### Dessert

Maronipyramide, Schwarzwälderkirschnitte, Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren, Apfelstrudel mit Zimtobern, Joghurt Mousse mit Himbeerragout, feine Schnitten, Schokofondue mit Früchten, Eis, Milchrahmstrudel mit Vanillesauce, Topfenknödel mit Zwetschkenröster

### TERMINE

4. – 6. März 2019, 18.00 – 21.00 Uhr

**PREIS** pro Gast 49.00

Kind bis 14 Jahre - pro Lebensjahr 3.00  
inkl. Gedeck und Buffet