



HERINGSSCHMAUS

Restaurant „Zur Traube“

HERINGSSCHMAUSBUFFET

Vorpeisen

Heringssalat 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 Honigsensfsauce, 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, Schwarzwälderkirschschnitte, 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