



HERINGSSCHMAUS

Restaurant „Zur Traube“

HERINGSSCHMAUSBUFFET

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, Sashimi von Tuna, Champagnerkraut, Radicchio & Nussbutter Schaum, In Roter Rübe gebeizter Lachs, Avocado, Gin & Wacholder, Räucherlachs mit Oberskren, geräucherter Waller mit Pfefferonicreme, Shrimpscocktail, Tartar vom Matjeshering, gegrillter Oktopus auf grünem Salat & Chili, Mayo mit Pilzen, Gebeizter Butterfisch, Beef Tataki Onion Ponzu, Reismudeln & Jungzwiebel, gefüllte Eier mit Kaviar, Wildpastete mit Preiselbeeren, Backofenschinkenrolle

Zwischengang

Soupe la Carotte mit Edelfischen, pikante Hühnerkrautsuppe mit Lemon, Pasta da Toni

Hauptgang

Bouchot Muscheln im Riesling Sud, Paradeis Brot, Waller Schnitzerl gebacken mit Erdäpfel-Mayo-Salat, Rochen Flügel 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, Scampigröstl, Gemüse, Steak Mignon, Lamm, Poulet, ...

Dessert

Maronipyramide, Schwarzwälderkirchschnitte, Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren, Apfelstrudel mit Zimtobern, Cheesecake Creme mit Beeren, feine Schnitten, Milchrahmstrudel mit Vanillesauce, Topfenknöderl mit Zwetschenröster, Profiteroles mit Vanille & Schoko

TERMINE 18.00 – 21.00 Uhr

15. – 17. Februar 2021

PREIS pro Gast 59.00

bis 12 Jahre - pro Lebensjahr 3.00
inkl. Gedeck & Buffet