

Restaurant „Zur Kluse“

Buffet

Geburtstag Klaus Mustermann

Nordischer Räucherlachs
Wachholder geräuchertes Forellenfilet
mit Sahne-Meerrettich
und frischem Reibekuchen

Getrocknete Tomaten
Pflaumen im Speckmantel
Datteln im Speckmantel

Salatplatte der Saison
wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Vinaigrette

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce
gegrillte Putenmedaillons mit Kräuterrahmsauce

Kartoffel-Gratin
Geschwenkter Rosenkohl
Zarte Bohnen im Speckmantel

Zanderfilet mit Haut gebraten
auf Kohlrabigemüse in Rieslingrahmsauce
dazu Wildreis

Internationale Käseauswahl

Brotkorb

Zimt-Zwetschgen geschichtet mit Mascarpone-Joghurtcreme
Quark-Kirsch-Dessert mit Eierlikör