

„Bajazzo“

***Lebendigkeit und Genuß erleben
abends in unseren 3 Stuben***

***Malte Evers begrüßt Sie
mit einem Glas Winzersekt
oder einer selbst gemachten
Haferlandschorle.***

***Die offene Küche wird zu einem Ort der
Begegnung.***

***Sie können zuschauen wie unser
Küchenchef Enrico Weinberg für Sie
Fleisch-, Fisch- oder ein vegetarisches
Gericht zubereitet.***

***Sie stellen sich Ihr schmackhaftes
frisches Menü selbst zusammen und
wählen sich Salat, Vorspeise, Beilage und
Dessert am Buffet aus.***



Wildkräutersalat² aus dem Haferlandgarten mit Joghurt - Limonendressing

Grillgemüse mit Safran dazu Kichererbsen- und Avocadodip

Glasnudelsalat mit Frühlingslauch, Sojasauce und geräucherter Entenbrust

Gebratener Loup de Mer (Wolfsbarsch)

Kalbsrückensteak mit Koriander - Honigmarinade

Zucchini - CousCousroulade

Unsere Beilagen

Gemüsecurry mit Kokos und Chili, Roter Reis, Gebackene Süßkartoffeln

Mit Bananen gefüllter Kokoscrêpe

Mousse vom grünen Tee

Frische Früchte

48,00 EUR p.P. inkl. Aperitif

