

# Badische Weinstuben

IM BOTANISCHEN GARTEN KARLSRUHE

## Büffet 1

\*

- \*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- \*Mediterranes, eingelegtes Gemüse, pikant und aromatisch
- \*Zart geräucherte Putenbrust, Ananas, Mango und Currydipp
  - \*Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
  - \*Luftgeräucherter Schinken mit Honigmelone
  - \*Marinierte Garnelen mit Meeresfrüchten und Limette
  - \*Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
    - \* Verschiedene Rohkost-Salate der Saison
    - \*Knuspriges Baguette und Partybrötchen

## Warmes

\*\*

\*Schweinemedalions mit Waldpilzen  
dazu Butterspätzle, frisches Gemüse und Kartoffelgratin

\*Seeteufelmedalions in Krebskösschen  
dazu frisches Gemüse und Reis

## Dessert

\*\*\*

- \*Gemischte Waldbeeren mit Vanillesoße
- \*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis EUR 45,90 € pro Person (inkl. MwSt.)

## **Büffet 2**

\*

- \*Mediterranes, eingelegtes Gemüse, pikant und aromatisch
  - \*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
  - \*Zartgeräucherte Putenbrust, Ananas und Currydipp
- \*Marinierte Garnelen mit Meeresfrüchten und Limette
- \*Schinkenplatte mit rohem & gekochtem Schinken
- \*Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
- \*Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
  - \* Verschiedene Rohkost-Salate der Saison
  - \*Knuspriges Baguette und Partybrötchen

## **Warmes**

\*\*

- \*Medaillons vom Jungschwein an Apfel – Calvados - Sößle  
dazu Spätzle, frisches Gemüse und Kartoffelgratin
- \*Rindfleischragout in Burgundersoße und Mandelbrokkoli  
dazu Spätzle

## **Dessert**

\*\*\*

- \*Panna cotta mit Himbeersoße
- \*Gemischte Waldbeeren mit Vanillesoße

Preis EUR 45,90 € pro Person (inkl. Mwst.)

## **Büffet 3**

\*

- \*Marinierte Garnelen mit Meeresfrüchten und Limette
- \*Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
  - \*Luftgeräucherter Schinken mit Honigmelone
  - \*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- \*Mediterranes, eingelegtes Gemüse, pikant und aromatisch
  - \*Zartgeräucherte Putenbrust, Ananas und Currydipp
  - \*Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
    - \*Verschiedene Rohkost-Salate der Saison
    - \*Knuspriges Baguette und Partybrötchen

## **Warmes**

\*\*

- \*gefüllte Schweinelenden mit Salbei, dazu Steinpilz- oder Champignonrahmsoße  
dazu Butterspätzle, frisches Gemüse und Kartoffelgratin
  
- \*Zanderfilet mit Rieslingsoße und Petersiliekartoffeln  
dazu frisches Gemüse  
(alternativ auch mit Lachsfilet statt Zanderfilet)

## **Dessert**

\*\*\*

- \*Frischer Obstsalat
- \*Mousse au Chocolat

Preis EUR 45,90 € pro Person (inkl. Mwst.)