

Büffet

Parkhotel 
VÖLKLINGEN

HOTEL | RESTAURANT | GARTEN

Büffet 1

Vorweg

Weiher-Forellenfilet, geräuchert mit Preiselbeeren
und Kartoffelsalat mit Sprossen

Aalrauch-Matjes mit Tatar aus Schmand, etwas Mayonnaise,
Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, Dill und roter Beete

„Bergmanns Brett“
Lyoner und dessen Salat, Zwiebelmett, Bliesgauer Schinken, Pfefferbeißer und Rindersaftschinken mit Meerrettich

Sommersalat mit Hausdressing

Hauptgang

Schweinesaftschinken im Heu gegart, dazu Rieslingkraut

Völklinger Wolfsbarsch auf einer Sauce von groben Senf
Wirsing mit Speckflocken

Pfanne von heimischen Pilzen, gratiniert mit Bärlauchkäse
dazu Sommergemüse

Rosmarinkartoffeln und Kartoffelstampf

Dessert

Käsekuchen, hausgemachte rote Grütze mit Vanillerahm,
Omas Milchreis mit Vanille, Kardamom, Mandeln und Orangen

32,00 €

Büffet 2

Vorweg

Trio vom Lachs (Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar)
mit verschiedenen Dips und Wildkräutersalat

Gegrillte marinierte Garnelen auf Pak Choi und Sprossen

Bliesgauer Schinken auf Caesar Salat mit Parmesan

Geräucherte Entenbrust auf Birnen-Pilz-Salat

Feldsalat mit Himbeeren und Nüssen

Suppe

Kartoffel-Brunnenkresse-Süppchen

Hauptgang

Schweinerückensteak vom Landuro Schwein
im Panko-Mantel gebraten, Ratatouille-Gemüse
und gebratene Kartoffelwürfel

Kabeljaufilet in Zitronenpfeffer gebraten, Thai-Spargel und Ragout
von Kartoffeln und Kräuterseitlingen

Pfanne von heimischen Pilzen, gratiniert mit Bärlauchkäse
dazu Sommergemüse

Gnocchi mit Tomatenbutter, gerösteten Pilzen,
Rucola und Parmesan

Danach

Variation von Schokolade und Kuchen im Gläschen
(Dunkle Mousse mit Vanille-Ahorn-Sauce, weiße Mousse mit
Himbeermark und Granatapfelkernen, Schoko-Brownie
mit Mascarpone und Rosmarin-Heidelbeerkompott)

46,00 €

Büffet 3

Vorweg

Terrine von Edelfischen auf Avocado-Spargelsalat

Lachswürfel mit eigenem Kaviar und Shiso Kresse

Kalbstafilespitz mit Wachtelei, grüner Mayonnaise
und Frühlingslauch

Eingelegtes Rinderfilet nach Elsässer Rezept
auf Strauchtomatensalat mit Pesto

Frischkäsenocken auf Orangen-Fenchelsalat

Wildkräutersalat mit Hausdressing

Suppe

Cremesüppchen von Zuckerschoten mit Flusskrebse

Hauptgang

Roastbeef im Kräutermantel, Café de Paris Butter
Vanillekarotten

Völklinger Doradenfilet mit Pesto aus Gartenkräuter
und Barbecuepfeffer und Blattspinat

Gemüse aus dem Wok mit Sprossen und Nudeln

Neue Kartoffeln und Safranrisotto

Danach

Parkhotel Eisbombe
mit Brüsseler Waffeln und eingelegten Beeren

59,00 €

Parkhotel 
VÖLKLINGEN

HOTEL | RESTAURANT | GARTEN