



Walkmühlen-Restaurant



Buffetvorschläge im Restaurant

Stand: 03.10.2018

Weinempfehlung zum Buffet:

Primitivo Rosso-25.50 Lugana Garda bianco-29.00
 Primitivo di Manduria-35.00 Grauburgunder weiß Pfalz -27.00
 Chianti Classico- 29.00 Mandorlo Toscana bianco-25.00
 Barbaresco Piemont rosso - 35.00 Riesling weiß Rhein-27.50
 Getränke nach Verbrauch oder Pauschal von €9-25.00

Buffet 12/1 Euro 47,50

Walkmühler Art

Garnelen in Basilikumsauce
 Parma mit Melone
 Rindercarpaccio Rucola Parmesan
 Lachs-Carpaccio
 auf Zitronenmarin.
 Wiesenchampignonssalat "Balsamico"
 Edelpilze gegr. auf Feldsalat
 Nodini (Mozzarella) auf Fleischtomaten
 Gemischte Gemüseplatte
 Edelsalate mit Hausdressing

Warm

Crespelle mit Spinat
 Edelfischfilet in Chili-Mango
 Arg. Angus-Rumpsteak
 in Madagaskarsauce
 Röstkartoffeln
 Edelgemüse(3Sorten)
 Wildreis

Dessert

Intern. Käseplatte
 Hausgemachten-Parfait
 Mousse au Chocholat
 Pannacotta mit Himbeersauce
 Tiramisu

Brot Butter Kräuterdip

Buffet 12/2 Euro 45,00

Gutbürgerlicher Art

Hausmarin. Schott. Lachs
 Garnelensalat Finkenwerder Art
 Wildpastete an Orangen-Preiselbeeren
 Rucola mit Parmesan und Balsamico
 Bufala Mozzarella Fleischtomaten
 gegr. Paprikaschoten u. Zucchini
 Carpaccio vom Angusfilet

Warm

Edelfischfilet in Dillrahm
 Tafelspitz in Apfelmeerrettich
 Spätzle
 Gemüse des Tages
 Butterreis

Dessert

Intern. Käsebrett
 Vanille-Parfait
 Windbeutel
 Mousse au Chocholat

Brot u. Butter

Buffet 12 / 3 Euro 43,00

Italienischer Art

Meeresfrüchtesalat ital.Art
 Grill-Gemüseplatte
 Vitello Tonnato
 Mozzarella mit Minitomaten
 Carpaccio vom Rind
 Rucola mit Parmesan
 Champignonssalat in
 Balsamico-Dressing

Warm

Aubergin-Lasagne
 Schweinefilet-Rouladen „Livornese“
 Lachsfilet in Orangensauce
 Penne aus Parmesanlaib
 flambiert im Grappa
 Ofengemüse(3Sorten)
 Rosmarin-Kartoffel

Dessert

Cassata orig. Italienisch
 Pannacotta mit Himbeersauce
 Tiramisu
 Versch. Eissorten

Brot Butter Kräuterdip

Selbstverständlich sind Änderungen nach Absprache möglich.