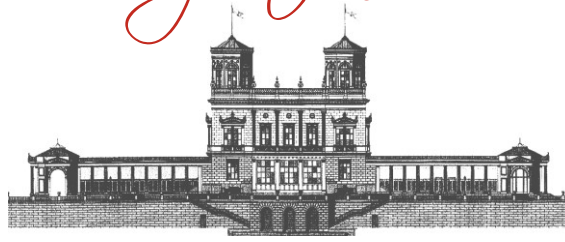


Lingnerterrassen



## Buffet

April bis September 2019

### *„Auf Lingner's Spuren“*

Saisonale Blattsalate mit Balsamico-Minz-Dressing dazu Croûtons

Hausgeräucherte Fischvariation mit Senflimonen-Dip

Bohnensalat und kross gebratenem Bauchspeck

Bunter Gurken-Tomaten-Salat mit gezupften Hirtenkäse

Brotauswahl dazu reichen wir Butter, Kräuterquark sowie Tomatenfrischkäse

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Meissner Schinken

Backe vom Landschwein in Schmorgemüse dazu Rosmarin-Gnocchi

Gebratene Forellenfilets in Mandelbutter mit gerahmtem Gemüse Kohl  
und gekräuterten Basmatireis

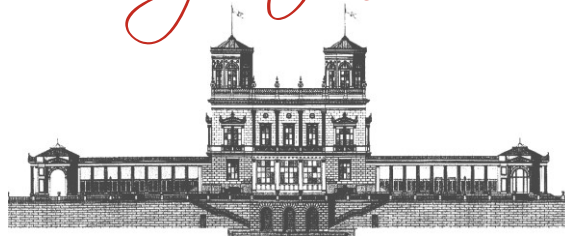
Spinatlasagne

Schokokuchen mit Vanillesauce

Aprikosenmousse

**Preis pro Person € 33,90**

Lingnerterrassen



## Buffet

April bis September 2019

### „Wasser, Luft, Erde“

Lingner-Antipasti

Fenchel-Champignon-Salat mit confierten Tomaten

Tabouleh-Salat und Erdnuss-Hähnchenspieß

Kirschtomaten-Minimozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto mariniert

Garnelensalat im Kräuteröl mit Drillingen, getrockneten Tomaten und Oliven

Minestrone

Tranchierter Kalbsrücken auf feinem Ratatouille dazu Kartoffel-Lauch-Gratin

Gebratener Wolfsbarsch im Bohnen-Cassoulet

Geschmorte Rotwein-Poularde auf Röstgemüsebett sowie Parmesan-Polenta

Safran-Gemüse Pasta

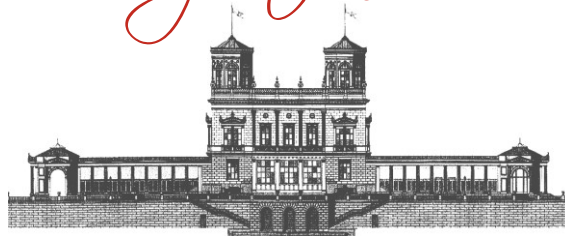
Erdbeer-Tiramisu

Lavendel-Crème brûlée

Kleine Käseauswahl dazu reichen wir Feigensenf, Trauben und geröstete Nüsse

**Preis pro Person € 46,90**

Lingnerterrassen



## Buffet

April bis September 2019

### *„Sommer, Sonne, Grillbuffet“*

Bunte Blattsalate der Saison mit Mango-Dressing, Croûtons und Gartengemüse

Herzhafter Pfirsich mit Ziegenkäse und Kresse

Rustikaler Grillsalat aus Tomaten, knusprigem Brot und Rauke

Mediterraner Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum

Brotauswahl dazu reichen wir Frischkäse-Dip, Pesto-Quark sowie Landbutter

Gurken- Joghurt Süppchen mit Kräuter-Croûtons

#### Frisch vom Grill

Lachsforelle und Garnelen

Kleine Steaks vom Rind und Schwein

Lingnerbratwurst dazu hausgemachte BBQ-Sauce

Pimientos und marinierter Schafskäse

#### Beilagen

Kartoffel aus der Glut | Gurken-Kartoffelsalat | Gemüse Couscous

Lavendel Crème brûlée

Erdbeer-Tiramisu

**Preis pro Person € 48,90**

*Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet. Kombinationen sind möglich.  
Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.*

Wir bitten um Beachtung:

*Wegen der allgemeinen Preisentwicklung im Lebensmittelbereich machen wir Sie darauf aufmerksam, dass sich Preisänderungen für unsere Angebote, die länger als 2 Monate im Voraus abgegeben werden, ergeben können. Wir werden Sie rechtzeitig jeweils darüber informieren und danken bereits heute für Ihr Verständnis.*