



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

★★★★

Menüempfehlung Frühling

MENÜ 1

Schaumsüppchen von Bärlauch mit Zanderklößchen und Chorizochips (12€)

Maispoulardenbrust Suprême auf Pommery-Senfschaum, Spargel-Lauchragout und gebratene Kartoffelnocken (26€)

mit Butterstreusel gratinierter Crumble von Rhabarber mit Vanilleparfait und Minze-Espuma (11€)

Preis pro Person 49€

MENÜ 2

gepökelte Schweinekieferbäckchen mit Salat von gelbem Löwenzahnsalat, Orangenvinaigrette und Kartoffelkrusteln (16€)

Crèmesuppe von weißem Stangenspargel mit Streifen vom gebeizten Lachs und Kresseöl (12€)

im Ofen geschmorter Kalbstafelspitz an seiner Soße, auf buntem Möhrengemüse und Petersilien-Kartoffelpüree (28€)

Panna Cotta mit Limonenkuchen und Himbeersorbet (12€)

Preis pro Person 68€, Preis pro Person ohne Suppe 56€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

MENÜ 3

Tarte vom grünen Spargel mit gebratenem Bachsaibling, Sauerampfercrème und Wildkräutersalat (20€)

gegrilltes Steinbeißermedaillon mit aufgeschäumter Morchelvelouté und Hummerbisque-Risotto (24€)

im Ofen gebackener Lammrücken mit Kräuterkruste an Madeirajus, glacierte rote Zwiebeln,
Pimentokompott und Lauchkartoffel-Gratin (34€)

Rhabarberparfait und warmer Mascarpone-Schokoladenauflauf mit Holunderblüten Honig (12€)

Preis pro Person 90€, Preis pro Person ohne Fischgang 66€