



Buchnas Landhotel  
**SAARSCHLEIFE**

\*\*\*

Menüempfehlung Winter

**MENÜ 1**

marinierte Feldsalatröbchen mit Kartoffeldressing, geröstete Speck-Croûtons und gehacktes Landei (14€)

\*\*\*

knuspriger Gänsebraten an seiner Soße mit gefülltem Bratapfel  
und glacierten Maronen, dazu Gewürzrotkraut und geschmälzte Schneebällchen (36€)

\*\*\*

karamalisierte Tarte Tatin mit Sanddornsorbet und Pistaziencrème (12€)

Preis pro Person 62€

**MENÜ 2**

geräucherter Bachsaibling von Forellengut Rosengarten, Trassem, mit Meerrettichschaum,  
eingelegte Minz-Portwein Melone und Radicchio-Chiffonade (16€)

\*\*\*

Orangen-Karottensuppe mit eingelegtem Ingwer und Bio-Poularden Kataifipraline (12€)

\*\*\*

geschmorte Kalbsbäckchen in Moselburgunder auf Kürbisragoût, sautierte Rosenkohlröbchen  
und Macairekartoffeln (34€)

\*\*\*

Lebkuchenparfait mit eingelegten Rumfrüchten und dunklem Schokoladenmousse (12€)

Preis pro Person 74€, Preis pro Person ohne Suppe 62€



Buchnas Landhotel  
**SAARSCHLEIFE**

★★★★

**MENÜ 3**

hausgeräucherte Entenbrust und Backpflaumenmousse auf Rucola-Salat mit Kürbisdressing und Nusskrusteln  
(22€)

\*\*\*

in Court-Boullion pochirtes Filet vom Heilbutt, Blutorangen-beurre-blanc, Bliesgau-Linsen und Estragon-Linguine  
(26€)

\*\*\*

mit Steinpilzkruste gratinierter Hirschrücken, gepfefferte Mirabellen und Wacholder-Rahmsoße, gefüllte  
Wirsingbällchen und gebutterte Spätzle (36€)

\*\*\*

Gâteaux vom Heidelbeerbisquit und Zimt-Glühweinmousse mit Orangen-Cointreau-Parfait (12€)

Preis pro Person 96€, Preis pro Person ohne Fischgang 70€