



Buchnas Landhotel  
**SAARSCHLEIFE**  
★★★★

Menüempfehlungen Herbst

**MENÜ 1**

aufgeschlagenes Kürbisschaumsüppchen mit geröstetem Knoblauchbrot und Rehklößchen (12€)

\*\*\*

gegrillte Perlhuhnbrust an seiner Soße auf Waldpilzragoût mit Wurzelgemüse und Selleriemousseline (28€)

\*\*\*

Orangenparfait im Baumkuchen auf weißer Mousse au chocolat und Grenadine-Joghurt-Smoothie (12€)

Preis pro Person 52€

**MENÜ 2**

gratinierte Ziegenkäse-Crostinis mit Avocado-Tatar, Schalottenvinaigrette und Babyspinat-Salat (15€)

\*\*\*

Crèmesuppe von Pastinaken mit Maronen-Geflügelklößchen und Petersilienöl (12€)

\*\*\*

Ochsenbäckchen in Spätburgunder und Thymian geschmort auf Schnippelbohnen und Mourtenspeis (28€)

\*\*\*

geestes Birnenparfait und Schokoladeneis mit gebackenem Haselnusstörtchen (12€)

Preis pro Person 67€, Preis pro Person ohne Suppe 55€



Buchnas Landhotel  
**SAARSCHLEIFE**  
★★★★

**MENÜ 3**

Terrine von der Gänsestopfleber mit Portweifeigen, Rieslinggelée und Feldsalatrößchen (26€)

\*\*\*

gegrillte St. Jakobsmuscheln mit lauwarmer Pimentovinaigrette, mariniertem Radicchio und Estragon-Linguini (30€)

\*\*\*

Medaillon vom Rinderfilet mit Schalottenjus, sautierte Kräutersaitlinge, geschmälzte Schwarzwurzeln und Herzoginkartoffeln (40€)

\*\*\*

Zwetschgenröster mit Vanille-Mille-Feuille, dazu Haselnuss-Parfait und Ahornsirup (12€)

Preis pro Person 108€, Preis pro Person ohne Fischgang 78€