



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

Menüempfehlungen Sommer

MENÜ 1

Sülze von geräuchertem Bachsaibling vom Forellengut Rosengarten, Trassem
mit Gartengurkensugo, Meerrettichschaum und Kräutersalat (14€)

mit Knoblauch und Kräutern im Ofen geschmorter Rindermittelbug mit konfierten Kirschtomaten, Focaccia-Chip,
Kohlrabi á la crème und Bandnudeln von Familie Rock, Borg (27€)

gebackene Quark-Tarte mit rotem Johannisbeer-Kompott und Zitronensorbet (12€)

Preis pro Person 53€

MENÜ 2

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen, Ruccolasalat und gegrilltes Gemüse (22€)

Bouillabaisse von Leukbachfischen mit Rouillecrostinis und Tête de Repplinger-Cracker (18€)

Crépinette vom Kaninchenrücken an Basilikum-Pestojus, Auberginen-Frischkäsetörtchen und Pimentograupen
(28€)

Gratin von Gartenbeeren mit Blütenhonig-Parfait und Holunder-Smoothie (12€)

Preis pro Person 80€, Preis pro Person ohne Suppe 62€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

MENÜ 3

Salat von grünem und weißem Spargel mit gebeiztem Lachstatar, Bärlauchcrème und Sprossensalat (18€)

gegrilltes Doradenfilet mit Tomatencoulis, mariniertes Babymangold und Ricotta-Ravioli (20€)

Pavé vom Milchkalbsrücken mit Bleu d'Auvergne Kruste, grüner Pfefferschaum, glacierte Zuckerschoten und gebackene Kartoffelkrapfen (34€)

Schichteis von dreierlei Schokolade auf Erdbeeren und Mandel-Espuma (12€)

Preis pro Person 84€, Preis pro Person ohne Fischgang 64€