



Paradis - Provence

## Lunch 26.09.2021 Buffetübersicht

### **Suppe**

Kürbiscremesuppe (a,g)

### **Vorspeisen**

Lachs im Ganzen und Räucherlachs (d,1,2) mit Sahnemeerrettich (d,g,1)

Gebratene Austernpilze mit Balsamico und Rosa Beeren

Marinierte Zwerg-Tomaten mit Mozzarella (g,1)

Duett von der geschmorten Paprika

Antipasti von Zucchini und Aubergine

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatare (g,1)

Vitello Tonnato (g,d,1,3)

Im Förmchen geschmorte Möhren mit Curry und Sesam (1,2)

Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat (a,g,1,2)

Rustikale Käseauswahl mit Trauben (a,g,1,2)

Brot, Brötchenauswahl und Butter (g)

### **Hauptgerichte**

Hähnchen-Paprika-Ragout (a,g)

Braten vom Strohschwein auf Röstgemüse und Jus (a,1,2)

Gegrillte Fischvariationen und Garnelen im Hummer-Sauce (a,g,d,b,1,2)

Polenta-Auberginen-Türmchen in Tomatensauce gratiniert (a,g,1)

Gebratene Rosmarinkartoffeln

Gedämpfter Reis

Herbstliches Gemüse

### **Dessert**

Panna Cotta mit Erdbeersauce (g,1)

Rote Grütze mit Vanillesauce (g,1)

Frisches Mundobst mit Ananas, Melone und Mango

a.Gluten (1.Weizen 2.Roggen 3.Gerste 4.Hafer) b.Krebstiere (1.Garnelen 2.Krabben 3.Hummer) c.Eier  
d.Fisch e.Erdnüsse f.Sojabohnen g.Milch h.Schalenfrüchte (1.Mandeln 2.Haselnuss 3.Walnuss  
4.Pistazien 5.Kaschu- 6.Pecan- 7.Macadamianüsse) i.Sellerie j.Senf k.Sesamsamen  
l.Schwefeldioxid und Sulphite m.Lupinen n.Weichtiere (1.Muscheln 2.Tintenfisch 3.Schnecken)  
1.Konservierungsstoffe 2.Farbstoff 3.Antioxidationsmittel 4.Süßungsmittel 5.Phosphat 6.geschwefelt  
7.chininhaltig 8.coffeinhaltig