

RHEIN IN FLAMMEN  
AUF DEM DRACHENFELS  
05. MAI 2018

Kaltes Buffet

An der Salatbar:

Romana, Lollo Bionda, Radicchio, Rucola, Feldsalat,  
Partulak

Frische Kräuter, Cherrytomaten, Mais, Radieschen,  
Sprossen, Croutons, Sonnenblumenkernen,  
Paprikastreifen, rote Bohnen

Balsamico-Vinaigrette, Himbeervinaigrette, Honig-  
Senf-Dressing

Salat vom grünen Spargel mit frischen Erdbeeren,  
grünem Pfeffer und weißer Balsamicovinaigrette

Lachsvariationen:

Hausgebeizter Lachs in Zitronenmarionade

Lachs frisch aus dem Rauch

Graved Lachs

Caipirinha-Lachs

Antipasti

Surf and Turf Bällchen

Champingnons mit Balsamico,  
gekochtem Wachtelei und einer Trüffelcreme

Kalbsbäckchensalat mit Vanille,  
getrockneten Tomaten und Balsamico



RHEIN IN FLAMMEN  
AUF DEM DRACHENFELS  
05. MAI 2018

Rafinierte Dip-Auswahl mit Limonen-Aioli, Curry-  
Mango-Creme & Oliventapenade

Französische und italienische Brotspezialitäten

Warmes Buffet

Sous Vide gegartes Roastbeef,  
live am Buffet tranchiert an Sauce Cartier

Pouladenbrüstchen  
an einem Mangoschaum

Meersalzkartöffelchen

Cramelle mit Pistazie und Limette

Glasierte Fingermöhren und Rübchen

Frischer Spargel  
mit einer ganz leichten Zitronenhollandaise

Desserts

Frisch gemischte Waldfrüchte  
mit Tonkabeerenschaum

NEON Cake-Pop-Feuerwerk

