

# Beispielmenü GenussArt 2025



GenussArt

## Chef's Choice

---

### Salatbuffet

#### Salat von der Lammkeule

Sesam | Koriander | Papaya

#### Karotten-Kokos-Ingwersuppe

Junglauch | Kokoschips

#### Gebratenes Lachsfilet

Brokkoli | Nektarine | Thymiankartoffeln |  
Sauce Maltaise

#### Schokoladen Brownie

Orange | Atsinakresse

#### Aperitif Empfehlung:

Campari | Grapefruit | Bitter Lemon | Cointreau | Limette  
€7,90

#### Alkoholfrei

Thymian Minze | Cranberry | Limette | Lemon Mint  
€6,90



GenussArt

# Bergwiese

---

## Salatbuffet

### Geräucherter Saibling von der Fischzucht „Karlstein“

Karotte | Zitronen-Mayonnaise | Radieschen

### Rinderbrühe

Wurzelgemüse | Schnittlauch

### Ofenfrischer Schweinebraten

Krautsalat | gebratene Serviettenknödel

### Heimische Käseauswahl am Buffet

Hausgemachtes Frucht-Chutneys



*GenussArt*

# Kraut & Rüben

---

## **Salatbuffet**

### **Brokkoli-Tatar**

Mandel | Sojajoghurt | grüner Apfel | Karotte

### **Karotten-Kokos-Ingwersuppe**

Junglauch | Kokoschips

### **Geschmorter Blumenkohl**

Gelbe Karotte | Stangensellerie | Mango | Curryschaum

### **Hausgemachtes Bananensorbet**

Kokos | Erdnuss | Honigmelone