

# **RBB –Regionales aus Berlin & Brandenburg**

## **Vorspeisen**

Blatt-, Rohkost- und Gemüsesalate aus den Gärten rund um Werder  
-Gartengurken, Rote Bete, Möhren, frische Kräuter und knusprige Brotcroustons

Feines aus der Räucherbox der Spreewaldfischer  
serviert mit Honigsenfsoße, Sahnemeerrettich und Kräuterschmand

Echte Metzger Bouletten an Berliner Kartoffelsalat und sauren Gemüsen  
Kräutereisbeinsülze mit Bautzener Senf-Remoulade auf Chicoreesalat  
Original Spreewaldgurken  
Herzhafter Schinken- Bockwurstsalat mit Radieschen und Gartengurken  
Grobe Mettwurst und Landschinken aus der Uckermark

## **Suppe**

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Berliner Knacker

## **Hauptgänge**

Saalower Spanferkelbraten und Kasslerrippenspeer  
in leichter Märkischer Landmannsaucce mit Kümmel  
auf Rahmwirsing und Risoleékartoffel

Mecklenburger Seesaibling auf Ragout von Schmorgurken und Lauchschluppen,  
dazu Kräuterreis und eine saisonale Gemüseauswahl

Kartoffel- Frühlingszwiebel- Torte

## **Desserts**

Kleine Berliner Krapfen mit Fruchtfülle  
Berliner Luft an Zimt-Mandelsauce  
Ofenfrischer Blechkuchen mit süßer Schlagsahne  
Gelierte Waldfrüchte mit Vanillesauce

pro Person EUR 34,90

# Mediterranes Büffet

## Vorspeisen

Sommergemüse traditionell gegrillt und in Extra Vergine Olivenöl eingelegt, Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und gefüllte Oliven dazu Peperoni und Cocktailtomaten mit frischen Kräutern verfeinert

Strauchtomaten und Mini-Mozzarella auf Römersalat mit Ruccola- Pinienkernpesto mariniert

„Taccino Tonnato“

Putenbrust unter feiner Thunfisch-Kaperncreme mit Zitronenfilets und fein geschnittenem Basilikum garniert

Pikant eingelegte Sardinen mit Salat von roten Zwiebeln, grünen Limonen und Blattpetersilie

Zarte Blattsalate dazu verschiedene geschnittene Gemüse mit hausgemachtem Balsamico- und Kräuterdressing und frischen Kräuter zum selbst zusammenstellen

Luftgetrocknete Wurst und Schinkenspezialitäten wie Mortadella, Coppa, Landschinken aus Italien und würzig, scharfe Trockenwurst aus Spanien

## Suppe

Toskanische Gemüse-Pilzsuppe „Aqua Cotta“ mit Peperoncino und leicht gerösteten Knoblauchcrostinis

## Hauptgänge

Saltimbocca vom Jungschweinerücken in Marsalajus auf sautierten Zucchini und Tomatentagliatelle

Variation von Mittelmeerfischen und Meeresfrüchten in leichter Wermutcreme , Blattspinat und rotem Reis aus der Carmarque

Melanzane Parmegiane

Auberginen, Zucchini und sonnengereifte Tomaten gratiniert mit Mozzarella

## Käse

Französische und italienische Käseauswahl

Brotkorb mit Brötchen, hellem und dunklem Ciabatta, dazu Butter und Olivenöl

## Desserts

Panna Cotta von süßer Mandel im Glas serviert mit fruchtiger Himbeersauce

Cappuccino Mousse mit dunkler Schokolade

Frischer Obstsalat mit Nüssen und Sultaninen

Französische Petit Fours aus unserer Patisserie

pro Person EUR 39,00

# Gala-Bufferet

## Vorspeisen

Variation von gebeizten und fein geräucherten Fischspezialitäten aus Fluss und Seen von Lachs über Heilbutt und ganzem gefüllten Fisch, ausgewählte Meeresfrüchte als Salat und Eismeergarnelen in pikantem Cocktaildressing

Jahreszeitliche Blattsalate mit unterschiedlichen feinen Dressings  
Rohkostsalatauswahl aus Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren in Olivenöl, gebratenen Brotroutons und frischen Sprossen

Kleine französische grüne Linsen in Balsamessigdressing, anbei leicht geräucherte und gekochte Flugentenbrust dazu geröstetes Ciabattabrot mit Entenrilettes

Wild- und Geflügelpasteten an Portweingelee sowie sauer eingelegten Gemüsen  
Rosa gebratenes Roastbeef auf Waldorffsalat und hausgemachter Joghurtremoulade

## Suppe

Steinpilzcremesuppe mit frischer Brunnenkresse und Wachtelei

## Hauptgänge

Filet von der Dorade "Gris" auf Fenchel- Safrangemüse in Noilly Prat Creme mit getrockneten Tomaten und Wildreis

Italienische Gnocchi in Pestorahmsauce dazu Pinienkerne, Pecorino und konfierte kleine Strauchtomaten

Von der Schneidestation

In Aromaten langsam gegarte Lammkeule, dazu Thymianjus, Gratin Dauphinoise, feine grüne Bohnen und glaciertes Wurzelgemüse

## Käse

Französische und Italienische Rohmilchkäseauswahl mit Orangensenf, Crissini und Trauben

Großer Brotkorb mit verschiedene Brot und Brötchensorten, Kräuterquark und Butter

## Desserts

Himbeer- Mousse mit Löffelbiskuit

Feinste belgische Schokoladen in verschiedenen Variationen

Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert

Frische exotische Früchte mit Grand Marnier

Topfen Palatschinken mit Schlagoberst und eingelegten Gewürzpflaumen

pro Person EUR 43,50