



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

PFINGSTBUFFET



VORSPEISEN

Spargelterrine

Pate de Canard

Rindertatar | Kapern | Dotter | Meaux Senf

Shrimpscocktail

Quiche Lorraine

Kaninchen Crème Brûlée | Fenchel

Gelierte Bouillabaisse | Rouille Espuma

Quinoa Bowl *Vegan*

Soup de Marseille

Jourgebäck & Sauerteigbrot

Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Pariser Schnitzel

Pot au Feu

Boeuf à la Mode vom Rind

Stubenküken im Ganzen

Lammhüfte & Spanferkelkronen

Trüffelnudeln & Trüffelkäse

Fisch & Meeresfrüchte von der Côte d'Azur





SCHEIBLHOFER
THE RESORT

PFINGSTBUFFET



BEILAGEN

Mousseline | Pommes Dauphine | Bohnen-Cassoulet
Ratatouille | Artischocken à la Barigoule | Vichy Karotten | Pommes Frites



SAUCEN

Café de Paris Butter | Kräuterbutter | Chilimayonnaise | Sauce Béarnaise | Sauce Tatar | Cocktailsauce



SALATBUFFET



DESSERT

Mousse-Variation
Zitronentarte
Tarte Tatin
Eclairs
Profiteroles
Crème Caramel
Eis | Parfait | Sorbet

€ 55,-- PRO PERSON

