



## **Bottich »Spezial«**

### **Kalte Vorspeisen & Feinkost**

Saisonales Salatbuffet von Rohkost & Feinkostsalaten  
mit zweierlei hausgemachten Dressings

Variation von geräucherten & gebeizten  
Edelfischen mit Senf-Dillsoße & Sahne-Meerrettich

Gegrilltes Gemüse al olio von  
Champignons, Paprika & Zucchini

Rosa gebratene Hochrippe vom Ochsen  
& luftgetrockneter Landschinken bunt garniert

Entenbrust auf Ruccola mit Himbeervinaigrette  
& gerösteten Pinienkernen

### **Warme Speisen**

Gegrillte Edelfische  
mit geschmolzener Rosmarin-Zitronenbutter

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust  
in Rießlingrahm mit Champignons & frischen Kräutern

Geschmorte Rinderhüfte in Rotwein-Zwiebeljus

Frisches Marktgemüse der Saison,  
Mandelbrokkoli, Kartoffel-Lauch-Gratin,  
Spätzle, gebackene Drillinge



## **Dessert**

Tiramisu von Himbeeren & Mascarponecreme

Bunter Fruchtsalat

Internationale Käseauswahl  
mit Weintrauben & Salzgebäck

Apfel-Zwiebelschmalz, Butter, Kräuterquark  
& ofenfrisches Brot- & Brötchenbrot

**ab 20 Personen**  
**pro Person 32,50 €**