



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet

April bis September 2023

### AUF LINGNERS SPUREN

\*

Deftiger Kartoffel-Gurkensalat dazu Tranchen vom Weiderind  
Hausgeräuchertes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme <sup>A/E/J</sup>  
Lingners Kalte Platte mit drei verschiedenen Dips <sup>A/C/E/5</sup>

\*\*

Saisonale Suppe

\*\*\*

Geschmorte Backe vom Apfelschwein in Zitronenjus mit Gnocchi <sup>L/F/5</sup>  
Filet vom Rotbarsch in Tomatensugo mit Kräuterreis <sup>F/L</sup>  
Penne mit Rauke in Ziegenfrischkäsesoße <sup>A/E</sup>

\*\*\*\*

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott <sup>C/E/5</sup>

**Preis pro Person 35,90 €**



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet

April bis September 2023

Nachfolgende Speisenkomponenten können Sie individuell zu Ihrem Wunschbuffet kombinieren.  
Je nach Zusammenstellung kalkuliert der Küchenchef den Speisenpreis pro Person.

### Vorspeise zur Wahl

Saisonale Blattsalate mit Dressing und Kernen <sup>A/5/L</sup>

Hausgebeiztes vom Forellenhof Ermisch mit Kartoffelcreme <sup>E/L/J/11</sup>

Terrine von Wildkräutern und Paprikarelish <sup>E/5</sup>

Pollo tonnato mit frischen Champignons und Kapernäpfel <sup>E</sup>

Klassischer Panzanella mit Mozzarella-Kugeln, Sellerie, getrockneten Tomaten und Gurke <sup>E/F</sup>

Salat vom Wildlachs mit Drillingen und Rucola <sup>F/M</sup>

Bunte Rohkostsalate (vegan) <sup>F</sup>

Brotkorb mit verschiedenen Aufstrichen <sup>A/E/L</sup>

### Suppe zur Wahl

Saisonale Suppe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Knoblauch-Croûtons (vegetarisch) <sup>A/E/F</sup>

Minestrone (vegan) <sup>F</sup>

Hochzeitssuppe mit Eierstich <sup>A/C/F</sup>

Lingners Kartoffelcreme mit Minze <sup>E/F</sup>



# LINGNER TERRASSEN

## Buffet

April bis September 2023

Nachfolgende Speisenkomponenten können Sie individuell zu Ihrem Wunschbuffet kombinieren. Je nach Zusammenstellung kalkuliert der Küchenchef den Speisenpreis pro Person.

### Hauptgang zur Wahl

Ossobuco vom Kalb auf Ratatouille mit Pomm Anna <sup>E</sup>

Geschmortes vom Lamm, Wurzelgemüse und Macaire-Kartoffeln <sup>F</sup>

Kabeljaufilet auf cremigem Mangold und Duftreis <sup>E/J</sup>

Krosser Zander auf Dill-Schmorgurken mit gekräuterten Perlgraupen <sup>A/E/J/S</sup>

Paderborner Landhuhn in Rotwein geschmort dazu römische Nocken <sup>E</sup>

Spinat-Ziegenkäse-Lasagne <sup>A/E</sup>

Bunte Gnocchi-Pfanne mit gegrilltem Brokkoli <sup>F</sup>

Buntes Graupensotto mit zarten Austernseitlingen (vegan) <sup>F</sup>

### Grillstation optional dazubuchen:

Tranchen vom Rind mit Pestobutter

Maishuhnbrust im Kräutersud

Garnelen vom Grill <sup>M</sup>

Gemüsespieß

### Dessert zur Wahl

Cheesecake mit Beerengelee <sup>C/E</sup>

Vanille-Panna Cotta mit Mango (vegan) <sup>S</sup>

Lingners Schoko-Minz-Mousse mit Sauerkirschen <sup>E/S</sup>

Vanille-Quark-Mousse mit Beerenkompott <sup>C/E</sup>

Crème brûlée <sup>C/E</sup>

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

Kinderberechnung: 0 – 4 Jahre kostenlos | 5 – 9 Jahre 60 % des Buffetpreises | 10 Jahre 100 % des Buffetpreises



# LINGNER TERRASSEN

## Legende zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen und Zusatzstoffen

---

A	GLUTEN
B	SCHALENTIERE
C	EIER
D	ERDNÜSSE
E	MILCH & LAKTOSE
F	SELLERIE
G	SÜSSLUPINEN
H	SESAMSAMEN
I	SOJABOHNEN
J	FISCH
K	SCHALENFRÜCHTE
L	SENF
M	WEICHTIERE
N	SCHWEFELDIOXID & SULFITE

1	mit Koffein
2	mit Chinin
3	mit Süßungsmittel
4	mit Taurin
5	mit Säuerungsmittel
6	enthält eine Phenylalaninquelle
7	mit Geschmacksverstärker
8	geschwärzt
9	mit Phosphat
10	mit Aroma
11	konserviert
12	Nitritpökelsalz oder Nitrat
13	Antioxidationsmittel
14	geschwefelt
15	gewachst
16	Farbstoff

Alle Speisen können Spuren von Nüssen und Erdnüssen enthalten.



# LINGNER TERRASSEN

## MENÜ

2023

### AUF LINGNERS SPUREN

\*

Saisonaler Blattsalat mit geschmolzenen Tomaten  
und hausgeräucherter Forelle <sup>11/5/J/L</sup>

\*\*

Gegrillte Hähnchenbrust mit gerahmtem Lauch  
und Rote Bete-Gnocchi <sup>E</sup>

oder

Gemüsegnocchi mit gerahmtem Lauch und Trüffelschaum <sup>E/C/F</sup>

\*\*\*

Vanille-Minz-Panna Cotta mit Himbeerragout <sup>E</sup>

**Preis pro Person 29,90 €**



# LINGNER TERRASSEN

## MENÜ

2023

### WASSER | LUFT | ERDE

\*

Salat vom heimischen Rübchen in Balsamico-Vinaigrette  
und karamellisiertem Ziegenfrischkäse <sup>5/E/L</sup>

\*\*

Weißes Süsschen von Strauchtomaten mit Zanderklößchen <sup>J/E</sup>

\*\*\*

Filet vom Kalb mit Eismeergarnele souffliert auf Austernpilzragout  
dazu getrüffeltes Kartoffelgratin <sup>E</sup>

**oder**

Gebackenes Bio-Ei auf Austernpilzragout  
dazu getrüffeltes Kartoffelgratin <sup>E</sup>

\*\*\*\*

Variation von Passionsfrucht und Schokolade <sup>A/E</sup>

**Preis pro Person € 58,90**

Unsere Speisen sind vorrangig hausgemacht und frisch zubereitet.

Kinderberechnung: 0 – 4 Jahre kostenlos | 5 – 9 Jahre 60 % des Buffetpreises | 10 Jahre 100 % des Buffetpreises



# LINGNER TERRASSEN

## Legende zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen und Zusatzstoffen

---

A	GLUTEN
B	SCHALENTIERE
C	EIER
D	ERDNÜSSE
E	MILCH & LAKTOSE
F	SELLERIE
G	SÜSSLUPINEN
H	SESAMSAMEN
I	SOJABOHNEN
J	FISCH
K	SCHALENFRÜCHTE
L	SENF
M	WEICHTIERE
N	SCHWEFELDIOXID & SULFITE

1	mit Koffein
2	mit Chinin
3	mit Süßungsmittel
4	mit Taurin
5	mit Säuerungsmittel
6	enthält eine Phenylalaninquelle
7	mit Geschmacksverstärker
8	geschwärzt
9	mit Phosphat
10	mit Aroma
11	konserviert
12	Nitritpökelsalz oder Nitrat
13	Antioxidationsmittel
14	geschwefelt
15	gewachst
16	Farbstoff

Alle Speisen können Spuren von Nüssen und Erdnüssen enthalten.