



B \* R \* A \* U \* H \* A \* U \* S  
JOH. ALBRECHT

## **Brauhaus - Buffet I**

### **Kalte Spezialitäten**

Salat von Kirschtomaten und Babymozzarella  
mit Basilikumpesto

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Gebeizter Lachs mit Senf- Dill- Sauce

Rosa gebratenes Roastbeef dünn aufgeschnitten  
mit Remouladensauce

Hirschrücken mit Cumberlandsauce,  
geschmorten Aprikosen und Waldorfsalat

Bunte Blattsalate und Rohkost  
von Tomate, Gurke, Paprika, und Möhren mit zweierlei Dressing

Joh Albrecht Bierbrot, kleine Brötchen dazu Butter und Zwiebelschmalz

### **Warme Speisen**

Gänsekeulen mit Sauce, Rotkohl, Rosenkohl  
und Klöße  
Sauerbraten  
mit Apfelrotkohl und Klößen

### **Desserts**

Salted Caramelleis mit Schokoladensauce und Schlagsahne  
Vanillecreme mit Johannisbeergrütze

**41,00 € pro Person**



## **Brauhaus - Buffet II**

### **kalte Spezialitäten**

Wacholdergeräucherte Forellenfilets

Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dill- Sauce  
Pfannenfrische Reibekuchen

Roastbeef mit Remouladensauce

Hähnchenbrust in Mandelkruste gebraten, Chillidip

In Knoblauchöl mariniertes Gemüse von  
Paprika, Champignons und Zwiebeln

Salat vom Spitzkohl mit Äpfeln, Orangen und Nüssen  
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Fetakäse  
Gurkensalat in Dillrahm

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonaise, Gewürzgurke,  
gekochtem Ei und kleinen Zwiebelwürfeln

Joh Albrecht Bierbrot, kleine Brötchen dazu Butter und Zwiebelschmalz

### **Warme Speisen**

Gepökelter Krustenschinken,  
Kräuterkartoffeln und Gemüsevariation  
Medallions vom Wildlachs  
auf Blattspinat mit Kartoffelgratin

### **Desserts**

Salted Caramelis mit Schokoladensauce und Sahne  
Gemischte Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

**34.00 € pro Person**



B \* R \* A \* U \* H \* A \* U \* S  
JOH. ALBRECHT

## Brauhaus - Buffet III

### Vorspeisen

Carpaccio von der Blutwurst mit Senfcreme

Pflaumen im Speckmantel

Hausgemachter Zwiebelkuchen

Kleine hausgemachte Frikadellen und Schnitzelchen mit ABB Senf

Matjestatar mit Reibekuchen und Kräuterschmand

Badischer Pellkartoffelsalat

Spitzkohlsalat mit Äpfeln, Orangen und Nüssen

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Salat von grünen Bohnen mit Kasslerstreifen und Bier-Vinaigrette

Joh Albrecht Bierbrot, kleine Brötchen dazu Zwiebelschmalz und Butter

### Hauptgerichte

Krosser Braten von der Schweineschulter mit Altbiersauce

Geschnetztes von der Pute in Champignonrahm

Gratin Kartoffeln

Reis mit Kräutern und Schalotten

### Dessert

Topfencreme mit eingeweckten Schattenmorellen

Schokoladencreme mit Zartbitter-Splitter und Schlagrahm

**32,00 € pro Person**