

What the Funk

Frühlingsbuffet im Funkturm-Restaurant

Suppe

vegane Bärlauchcremesuppe ⁸ / crispy Chili

Vorspeise

buntes Salatbuffet / Gemüse / Nüsse / Kerne / Dressings ⁷ / Dips ⁷

Mozzarella ⁷ / grüner Spargel / Erdbeeren

Spargelmousse ⁷ / Pumpernickel ¹ / Brunnenkresse

Tempura- Gemüse ^{1,3} / Kokos- Erdnuss Dip ⁵ / Kimchi ^{2,4,6,11}

Schinkenbrett ¹⁰ / Mixed Pickles / Grissini ¹

Räucherfischvariation ⁴ / Heringsalat ⁴ / frischer Meerrettich

Kreuzberger Tapas:

Humus ¹¹ / Tabouleh ¹ / Limette

kleine Backkartoffel / Schnittlauch- Quark ⁷ / Chorizo ⁷

Guacamole / vegetarische Cream Peppers ^{1,3,7}

Datteln im Speckmantel / Salat / Knoblauch Dip ⁷

Hauptgang

Kaninchenkeule / Romanesco / Süßkartoffelpüree ⁷ / Ahorn- Jus

Petersfischfilet ⁴ Risina- Bohnen / roter Camargue- Reis

Kalbsgeschnetzeltes ^{1,7,9,12} / getrüffelte Drillinge

Bunte vegetarische Gemüse- Lasagne ^{1,3,7} / Bärlauch- Steinpilzsauce ⁷

Spargelragout ^{1,7} / „Planted Schnitzel“ ¹ - mit allen Beilagen kombinierbar

Dessert

„Kober“ Manufaktur Käseauswahl ⁷ / Fassbutter ⁷ / BIO Brot ¹

Oma's Apfelkuchen ^{1,3,7} im Glas / Vanillesauce ^{3,7} / Buttercrumble ^{1,3,7}

Rübli- Kuchen ^{1,3,7}

Schokoladenmousse ^{3,7} / Meersalz / Olivenöl

Schwarzwälder Biscuitrolle ^{1,3,7} / geschnittenes Obst

Buffet-Preis: 64,50 Euro pro Person
inklusive Auffahrt zur reservierten Zeit, Prosecco-Empfang und Tischreservierung
Kinder bis 14 Jahre zahlen 1,50€ pro Lebensjahr

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Richtlinien zur Übersicht Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse
3. Eier- und Eierzeugnisse
4. Fisch- und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse- und Erdnusserzeugnisse
6. Soja- und Sojaerzeugnisse
7. Milch- und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
8. Schalenfrüchte (z.B. Nüsse)
9. Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
10. Senf- und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite