

MÄRCHENHAFTES OSTERBUFFET

Ostersonntag von 12-14 Uhr - Reservierung unbedingt empfohlen

VORSPEISEN

ROSA GEGARTER KALBSTAFELSPITZ MIT GRÜNER SAUCE, SENF UND EI
AUSWAHL VON GERÄUCHERTEM UND HAUSGEBEIZTEM FISCH MIT
SAHNEMEERRETTICH UND SENF-DILLSAUCE

VEGETARISCH: BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATE UND BASILIKUM-PESTO
VEGETARISCH: KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT HONIG, LAVENDEL UND
GRÜNEM SPARGEL

VEGAN: DREIERLEI VON DER ROTEN BETE MIT SHERRY-VINAIGRETTE UND
HASELNUSS

BUNTE SALATE MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS, BROTAUSWAHL UND
BUTTER

SUPPE

CREMESUPPE VOM BÄRLAUCH
MIT KARTOFFEL-CROUTONS

HAUPTGERICHTE

ROASTBEEF IM GANZEN GEGART UND AM BUFFET TRANCHIERT
GESCHMORTE LAMMHAXE MIT GREMOLATA IN EIGENER KRÄUTERSAUCE
KNUSPRIGER BAUCH VOM FRITZLARER STROHSCHWEIN AUF SOJA-JUS
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET MIT ZITRUS-VELOUTÉ
VEGETARISCH: LINGUINE MIT GETROCKNETEN TOMATEN, TOMATENPESTO
UND GRÜNEM SPARGEL
BUNTE GEMÜSEAUSWAHL
7-KRÄUTER-KARTOFFELPÜREE, KARTOFFELGRATIN, GEBRATENE
POLENTAPLÄTZCHEN

DESSERT

DELICE VON VALRHONA-SCHOKOLADE
EIERLIKÖR-PARFAIT MIT GANACHE
PASSIONSFRUCHT-CREME BRÛLÉE
MOUSSE VON JOGHURT UND HIMBEERE

PREIS PRO PERSON: 45€
KINDER VON 6-14 JAHREN: 3€ PRO LEBENSJAHR