



Kulinarisches Osterbuffet 2019

Ostersonntag und Ostermontag 11:00-14:30 Uhr

Apéritif

Spargelcreme-Suppe

Gedünsteter Fjordlachs (im Ganzen) mit Meerrettich und Senf-Dillsauce

Scheiben vom gebeizten Lachs

Kleiner Salat von Spargel und Gemüse im Gläschen

Marinierte und gebratene Gemüse

Galantine vom der Poulardenbrust auf Feldsalat und Mangochutney

Gratinierter Ziegenkäse mit Kräutersalat und Walnüssen

Butter, ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl

Kalbsragout mit Champignons und Spargel

Gegrilltes Filet vom Islandlachs mit Wildkräutersauce

Frühlingsboten von Gemüse und Sauce Hollandaise

Geschwenkte Schupfnudeln

Kartoffel-Lauchgratin

Spinattörtchen mit Mozzarella auf Kirschtomatensugo

Weißes Mousse von belgischer Schokolade

Crème Brûlée mit Zuckerkaramell

Limetten Crème Fraîche-Törtchen

inklusive dieser Getränke:

Filterkaffee und Tee, Apfel und Orangensaft

Bitte vorab reservieren, lieben Dank.

Preis pro Person 29,50€