



Kulinarisches Osterbuffet 2023

Ostersonntag und Ostermontag 11.30 – 14.30 Uhr

Aperitif

Suppe

Spargelcreme mit Kerbel, Bärlauch Pesto und gerösteten Brotwürfeln

Vorspeisen

Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce

Scheiben vom gebeiztem Lachs

Kleiner Salat von Spargel und Gemüse im Glas

Tomate mit Mozzarella

Antipasti (Zucchini mit geschmorten Paprika und gestoßenem Pfeffer)

Carpaccio von Kohlrabi und roter Bete

Gemischte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Hähnchenspieße mit Teriyaki-Sauce

Gebratene Scheiben vom Rücken aus dem Strohschwein mit Sauergemüse

Rustikale Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben

Brot- und Brötchenauswahl

Butter und vegane Dips

Hauptgerichte

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce

Filetspitzen vom Rind mit grünem Pfeffer und Braunkappen

Gebratenes Lachsfilet auf Hummersauce

Gemüsestrudel aus dem Ofen nach mediterraner Art

Frisches Gemüse vom Markt

Französisches Bohnengemüse

Kartoffel-Lauch-Gratin

Petersilienkartoffeln und Reis

Dessert

Erdbeer-Tiramisu

Crème Brûlée

Zitronen-Limetten-Schnittchen

Preis pro Person 36,50€