



**UNSER TRADITIONELLES OSTERBUFFET
AM OSTERSONNTAG - 05. APRIL 2026**

11:00 UHR EINLASS

11:30 UHR ERÖFFNUNG DES BUFFETS

**42,70 € pro Person inkl. einem Glas Sekt
Kinder ab 3 Jahre 2,00€ / Lebensjahr**

**Wir bitten um Vorbestellung
möglichst bis zum 31.03.2026
unter 03443/339860**

Vorsuppe

Klare Rinderkraftsuppe mit Eierstich und Markklößchen

Vorspeisen

Restaurationsplatte

Roastbeef mit Remoulade, Kochschinken-Röllchen mit Spargel und Meerrettich, kleine Fleischbällchen, Edelsalami, roher Schinken (Schwarzwälder)

Edelfischplatte

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce, hausgemachter Heringssalat, Mix von geräucherten Makrelenfilets

Antipasti Platte

*Wassermelone-Feta-Salate mit Minze
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Eier verschieden gefüllt*

Hauptspeisen

*Gebratene Meeresfischfilets auf einem Gemüsebett
Geschmorte Lammkeule in einer kräftigen Rosmarinsauce
Schweinefilet Medaillons in Waldpilzrahmsauce
Gebratene Ente (Keule und Brust) in einer leichten Orangensauce
Kleine gebackene Schweineschnitzel „Wiener Art“*

Beilagen

*Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, gebackene Krokette, Butterspätzle
Buntes Marktgemüse, Spargelragout, Butterbohnen*

Desserts

*Panna-Cotta mit Waldbeerenragout
Eierlikörcreme mit Schokostreusel
Auswahl vom Landkuchen
Verschiedene Smoothies*

*Dazu reichen wir einen Brotkorb mit Laugengebäck, Baguette,
Brötchen und Brot*