Unser

Osterbuffet

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernen, Rukkola und Röstzwiebel

Hausgemachte Spanferkelsülze mit dänischer Remoulade
Heringshappen in Zitronen-Dill-Sauce
Eier vom glücklichen Freilandhuhn mit Grüner Soße von Dipperzer Winzlingen
Hausgemachte Dorschfrikadellen mit Curry-Dattel-Dip
Eingelegter Handkäse mit Trüffel-Musik
Currywurst von hausgemachte Kalbsbratwurst im Glas
Grönland-Rauchlachs und Rauchforelle mit Wasabi-Sahne
Hausgebackenes Brot und Butter

Frühlingssalate mit Olivenöldressing

Hauptgänge:

Kaiserbarsch in Kräuter-Eihülle
Steinbeißer-Ragout mit Garnelen in Rieslingsauce
Rosa gebratenes Weide-Lamm
Blankett vom Kalbtafelspitz mit Waldpilzen in Rahm

<u>dazu servieren wir:</u>

Kartoffelgratin
Dipperzer Butterkartoffeln
Handgemachte Bärlauch-Gnocchi

Spitzkohlgemüse
Blumenkohl „polnisch"

Dessertbuffet mit Eierlikörparfait, hausgemachtes Schokoladen-Nougatmousse mit Bornholmer Feigen-Pflaumensauce, Quark-Limetten-Creme mit Mohn-Butterstreuseln, dänischer Karottenkuchen mit Walnüssen

Erwachsene 52,50 €
Kinder 6 - 12 Jahren 18,50 €
Änderungen vorbehalten.