

Oster-Buffer-Menükombination am Ostersonntag & Ostersonntag

Unsere Weinempfehlung

Lugana 1958 Experience DOC
Cantona Castelnuovo del Garda
Duft nach Honigmelone, Weinbergpfirsich
und dezent Jasminblüten
0,20 l 7,20 €
0,75 l 26,00 €

Eichstetter Herrenbuck
Spätburgunder Weißherbst Kabinett, halbtrocken, frisch, fruchtig, feinherb,
Weingut Friedrich Kiefer
0,20 l 7,10 €
0,75 l 24,00 €

Chianti Leonardo da Vinci
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
transparentes rubinrot, nachhaltiges Kirscharoma
0,20 l 7,20 €
0,75 l 26,00 €

Vorspeisen vom Buffet

Rosa Roastbeef mit Sauce Tatar
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Marinierter Mozzarella auf Strauchtomaten
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Frischkäse

Suppe vom Buffet

Rinderkraftbrühe mit Eistich und Blumenkohl

Hauptgerichte wird serviert

Gegrillte Maispoularde in Pilz-Cognacsauce
mit Butterspätzle und Mandelbroccoli

oder

Lachsfilet auf Blattspinat in Krustentiersauce
mit Süßkartoffelgnocchi

oder

Steinpilzravioli mit Frischkäsesauce,
Cherrytomaten und Pinienkernen

Dessertvariation wird serviert

Dialog von Erdbeermousse und Schokoladenmousse
mit karamellisierten Walnüssen

39,00 € pro Person