

Karfreitag 2025

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Hummerkrabben belegt,
dazu Ragout vom grünen Spargel,
Paprika und Sherrytomaten,
Mango-Currysauce und Thymiankartoffeln
€ 32,50

Schollenfilet's
in Eihülle gebraten
an Zucchini-Gurken-Dillgemüse
mit Sauce Hollandaise und
Schnittlauchkartoffeln
€ 26,50

Norwegisches Lachsfilet gedünstet
mit Nordseekrabben,
an Roter und Gelber Beete Konfit
mit Meerrettichsauce und
Schnittlauchkartoffeln
€ 29,50

Kräuter Forelle im ganzen gedünstet,
mit einem Gurken-Tomaten-Salat,
dazu Schnittlauchkartoffeln und zerlassene
Butter
€ 26,50

Tafelspitz
an einer Meerrettichsauce,
dazu sautierte Bohnen, Butter Möhren,
Schnittlauchkartoffeln
und Rote Beete
€ 28,50

Für die Kleinen

Fischstäbchen
mit Erbsen und Möhengemüse
dazu Pommes frites
€ 12,50

Ostersonntagsbüfett 2025

Beginn 11:30Uhr

Anti Pasti
eingelegtes Gemüse von der Paprika,
Zucchini, Champignons und Oliven
Tomate Mozzarella mit Basilikum
mediterraner Scampissalat
Serrano Schinken an Honig Melone

Räucherfisch Variation
Stremel sowie Räucher Lachs
geräuchertes Forellenfilet

Halbe gefüllte Eier und Matjes
kleine Frikadellen mit Mix Pickels
kleine Schnitzel mit Eiercreme und
Früchten
Roastbeef und Kassler mit
Remouladensauce
Schweinefiletmedallions an
Ratatouillegemüse

Käse Auswahl

verschieden Brotsorten, Dip's und Butter

Warm
gebratenes Zanderfilet
an Wirsing a la Creme
Lammbraten mit Thymianjus
Medallions vom Rind und Hähnchen
dazu Sauce Bernaise, Gemüse Auswahl
der Saison
Ricotta Tortellini's in Pesto-Rahm
Rosmarinkartoffeln und Kartongratin

Dessert Auswahl

€ 59,50 pro Person

Kinder

bis 5 Jahre frei
5-10 Jahre € 16,50
10-16 Jahre € 22,50

Nur unter Voranmeldung!!!