FROHE Ostern

Schlemmerbuffet Ostern 2024

Vorspeisen

- Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapern-Thunfischcreme
- Mediterranes Grillgemüse (Aubergine, Paprika und Zucchini in Knoblauch-Olivenöl gebraten)
- Mozzarella mit Buschtomaten, frischem Basilikum und Balsamico
- Variationen von Räucherfischen mit Preiselbeer-Meerrettichsahne und Honig-Dill-Senf
- Italienischer Rauchschinken auf zweierlei Melone
- Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
- Erlesene Blattsalate, Feldsalat
- Tomaten-Fetasalat mit roten Zwiebeln und Kalamataoliven
- Schwäbischer Kartoffelsalat, Karotten-Orangensalat
- Gurken in Dillrahm
- Sauerrahmdressing und Balsamico-Vinaigrette
- Ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgerichte

- Feines Schaumsüppchen von jungem Bärlauch mit eigenem Pesto und Brotcroutons
- Lammbraten von der Keule, rosa gebraten, an Rosmarinjus
- Zarte Rostbrätchen vom argentinischen Angusrind
- Filets vom schwäbischen Landschwein mit geschwenkten Steinchampignons in Rahm
- Panierte Schnitzelchen „Wiener Art“, von der Pute, aus der Butterpfanne
- *Vegetarisch* – Hausgemachte Bärlauchorechiette mit Kirschtomaten, Grünspargel, gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Passende Saucen...

- Bratensauce, Pilzrahmsauce, Pfeffersauce, Rosmarinjus

Beilagen...

- Hausgemachte Spätzle, Kroketten, Kartoffelgratin und frisches Gemüse vom Markt

Dessertbuffet

- Panna Cotta, in Gläser gefüllt, mit Himbeerragout und frischer Minze
- Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Erdbeeren
- Hausgemachtes Limetten-Joghurt-Mousse und Schokoladenmousse, in Gläser gefüllt

49,00 € pro Person
Kinder 0 - 5 Jahre frei
Kinder 6 -12 Jahre halber Preis