



Oster-Bufferet 2026

Karotten-Kokos-Süppchen mit Ingwer (vegan)

knackige Rohkost- und Blattsalate der Saison mit hausgemachtem
7-Kräuter-Dressing und Toppings

Frankfurter Grüne Soße mit halben gekochten Eiern

Anti Pasti (gegrilltes mediterranes Gemüse und Pilze in Olivenöl und Kräutern)

Carpaccio vom argent. Rinderfilet, gerösteten Pinienkernen, Staudensellerie,
Zitronen-Oliven-Öl und Grana Padano

Lachs-Trilogie (hausgebeizter Lachs, Tartar und Lachs-Crepes-Röllchen)

Oster-Lammbraten mit Rotwein-Thymian-Jus

saftiges Hirschragout aus heimischen Wäldern

gebratenes Zanderfilet an Blattspinat

Maishähnchenbrust Supreme aus dem Ofen an Tomatensoße

orientalischer Bulgur / Butter-Spätzle / Kartoffel-Gratin

Rotkraut / Bohnen-Karotten-Gemüse

Oster-Dessertvariation

55,-€ p.P. inkl. Aperitif

29,90€ Kinder 6 - 12 J.

Änderungen vorbehalten