



Oster-Menüs

Spargelcremesuppe
mit Einlage und Sahnehaube

oder

„Niedersächsische Hochzeitssuppe“
4.50

1 „Vegetarische Gemüse-Kartoffelpfanne“
mit Zucchini, Paprika, Champignons, Möhren und Stangenspargel
dazu Crème fraîche & Tomatensugo
14,-

2 Hähnchenbrust-Filet auf „Sauce Sambal“
mit Melonen-Spieß und Rucola
dazu Röstinchen und Salatteller
17,-

3 Knusper-Schnitzel
überbacken mit Stangenspargel, und Sauce Hollandaise dazu Kräuter-Kartoffeln
19,-

5 frischer Lamnbraten auf „Sauce Provencial“
dazu Bohnenbündchen im Speckmantel und Kroketten
20,-

4 Zanderfilet (auf der Haut gebraten) in Salbei-Butter mit Cherry-Tomaten
dazu Wild-Reis und Salatteller
22,-

6 Argentinisches Angus Rumpsteak (ca. 220 Gramm)
mit gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln
dazu Ofenbaguette & Kräuterbutter
28,-

für unsere kleinen Gäste
(für Kinder bis 11 Jahre, sonst 2,50 € Aufpreis)

2 Schweine-Filets mit Rahmchampignons 10,-
dazu Gemüse und Kartoffeln 8,-
Kinderschnitzel mit Pommes frites

Dessert

Mousse au Blanc mit Erdnusscrumble, frischen Erdbeeren & Sahne 6,-

Bourbon-Vanille-Eis in Krokantmantel 6,-
auf warmer Belgischer Waffel dazu heiße Himbeeren und Sahne

Kinder-Eis-Traum „Pinocchio“ 4,-

Wir wünschen unseren Gästen eine frohe Osterzeit
und einen guten Appetit!

