



Oster-Buffet

zum Empfang:

Lillet Wild Berry (auch alkoholfrei)

„Karotten-Ingwersuppe“
mit Kokosmilch, Gartenkresse und Speckwürfel

* * *

Antipasti misto

aus Zucchini | Paprika | Karotten | Champignons | Fenchel | Aubergine
- frittiert, gebacken und gratiniert -
Sonnentomaten | Toskana-Zwiebeln | rote Paprika mit Frischkäsefüllung
„Vitello tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
„Carpaccio“ - mariniertes Rinderfilet mit Parmesan
Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto
Partybrötchen | Steinofen-Baguette | Rahm-Butter

* * *

feiner Lammkeulenbraten in „Sauce Provencal“
Perlhuhnbrüstchen auf Sauce „Café de Paris“
Filet-Geschnetzeltes nach „Züricher Art“
(in Champignonsahnesauce & Spargel)
Auberginenroulade mit Cherrytomaten-Schafskäsefüllung (Veggie)
Gemüse von Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren
Kartoffelgratin | Kroketten | Butter-Spätzle

* * *

warmer Waldbeercocktail mit Vanillesauce extra
Mousse au Chocolat | hausgemachtes Oreo-Keks-Tiramisu
Mousse au Blanc mit Himbeermark und Erdnusscrumbel
und Schoko-Früchte am Spieß

39,- pP

Ostersonntag & Ostermontag von 12.00h bis 15.00h
& Ostersonntag von 17.00h bis 20.00h
Kinder-Preis: 0-4 Jahre frei | 5-12 Jahre ½ Preis | ab 13 Jahre voll

auf Wunsch: „Getränkeflat“ | 12-15 Uhr oder 17-20 Uhr nur 15,- pP
Softgetränke | Caféspezialitäten | Biere | Weine | Sekt & Lillet
um Tischreservierungen wird gebeten!
Tel.: 05121 / 69 77 931 oder online



!!! Für die Kinder kommt der Osterhase!!!