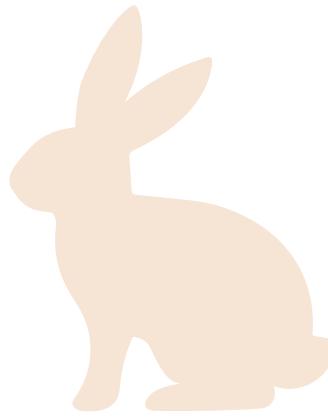


# 1. & 2. OSTERTAG



**SO. 05.04. & MO. 06.04.  
2026**

Ostersonntag:

12.00 bis 15.00 Uhr - Oster-Buffet  
17.00 bis 20.00 Uhr - Oster-Buffet  
11.00 bis 21.00 Uhr - a la carte

Ostermontag:

12.00 bis 15.00 Uhr - Oster-Buffet  
17.00 bis 20.00 Uhr - Oster-Buffet  
11.00 bis 21.00 - a la carte

ihr Team der  
*Kupferschmiede*

# Oster-Buffet

„Karotten-Ingwersuppe“

mit Kokosmilch, Gartenkresse und Speckwürfel

\* \* \*

## Antipasti misto

aus Zucchini |Paprika |Karotten |Champignons |Fenchel |Aubergine

- frittiert, gebacken und gratiniert -

Sonnentomaten |Toskana-Zwiebeln| 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 Provencial”

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 Waldbeerencocktail mit Vanillesauce extra

Mousse au Chocolat | hausgemachtes Oreo-Keks-Tiramisu

Mousse au Blanc mit Himbeermark und Erdnusscrumbel

und Schoko-Früchte am Spieß

39,- pP

Kinder-Preis: 0-4 Jahre frei

5-12 Jahre ½ Preis

ab 13 Jahre voll



# *Qster- A la carte*



## Vorspeisen

Spargelcremesuppe  
mit Einlage und Sahnehaube      oder      „Niedersächsische Hochzeitssuppe“  
je 5,70

## Hauptgänge

„Vegetarische Gemüse-Kartoffelpfanne“  
mit Zucchini, Paprika, Champignons, Möhren und Stangenspargel  
dazu Crème fraîche & Tomatensugo  
17,-

„Chicken and Soul“  
gebratenes Hähnchenbrustfilet trifft saftige Honigmelone  
an Sambal-Hollandaise dazu Krokettensalat-Teller  
27,50

frischer Nienburger Spargel (ca. 500gr.) mit Salzkartoffeln  
dazu Sauce Hollandaise & zerlassene Butter  
wahlweise:  
— frischer Schwarzwälder Katenschinken  
29,-  
— knuspriges Schweine-Schnitzel  
32,-

frischer Lammbraten auf „Sauce Provencial“  
dazu Bohnenbündchen im Speckmantel und Krokettensalat  
30,-

Zanderfilet „auf der Tiger Haut knusprig gebraten“  
auf Salbei-Nussbutter mit geschmolzenen Honigtomaten  
dazu Basmati-Wildreis und Salatteller  
31,-

Rumpsteak vom Irischen Weide – Angus ca. 230g mit Kräuter-Butter  
knusprigen Kartoffeln & Salat-Teller dazu „Steakhaus-Brot“  
34,-

### Schnitzel „Jäger Art“

mit frischen Champignons in Sahnesauce

### Schnitzel „Crusty Bacon“

mit knusprigem Speck mit Sauce  
und mildem Ajvar

### Schnitzel „Don Quijote“

überbacken mit Camembert  
dazu Preiselbeeren

### Schnitzel „Träumchen“

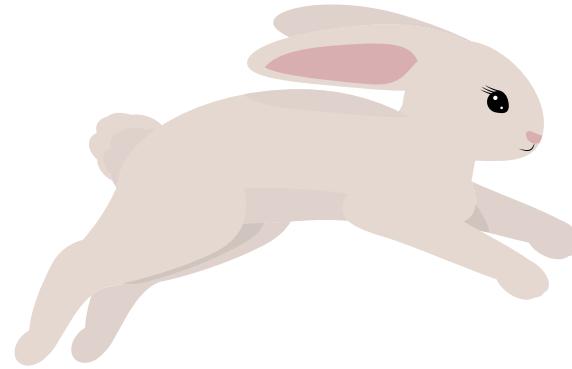
mit Sambal-Hollandaise

### Inklusive einer Beilage:

Pommes Frites, Krokettensalat, Bratkartoffeln, Grillgemüse  
je 24,-



# Oster- A la carte



## Kids Menü

“Schla-Wiener”

Schnitzel mit Pommes Frites

8,50

“Piraten-Teller”

Fischstäbchen mit Pommes Frites

8,50

“Knusper-Henne”

hausgemachte Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

8,50

zu allen Kindergerichten reichen wir  
Tomaten-Ketchup & Mayonnaise

(Kindergerichte bis 12 Jahren)



## Dessert

Erdbeer-Tiramisu

mit Erdbeerspiegel-Topping  
und Nuss-Crumbel-Crunch

7,70

Heiße Waldbeeren mit heiße Waldbeeren  
mit Vanilleeis & Sahne

7,20

Lava Cake

warmes Schokoladenküchlein  
mit flüssigem Kern  
dazu Bourbon-Vanille-Eis

8,50

Kinder-Eis Ufo mit  
Smarties & bunten Streuseln  
Eiskugel zur Wahl:  
Vanille, Schoko, Erdbeere,  
Nuss oder Straciatella  
5,10

Zur Mittagszeit erwartet  
unsere kleinen und  
großen Gäste der Besuch  
des Osterhasen !

