

1. & 2. OSTERTAG



SO. 05.04. & MO. 06.04.
2026

Ostersonntag:

12.00 bis 15.00 Uhr - Oster-Buffer

17.00 bis 20.00 Uhr - Oster-Buffer

11.00 bis 21.00 Uhr - a la carte

Ostermontag:

12.00 bis 15.00 Uhr - Oster-Buffer

17.00 bis 20.00 Uhr - Oster-Buffer

11.00 bis 21.00 - a la carte

*ihr Team der
Kupferschmiede*

Oster-Buffer

„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

zum Empfang:

Lillet Wild Berry

(auch alkoholfrei)



auf Wunsch:
„Getränkeflat“
12 - 15 Uhr
oder
17 - 20 Uhr
nur 15,- p.P.

Softgetränke
div. Caféspezial.
Biere & Weine
Sekt & Lillet

39,- pP

Kinder-Preis: 0-4 Jahre frei

5-12 Jahre ½ Preis

ab 13 Jahre voll



Oster- 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 Kroketten und Salat-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 Kroketten

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 Bartkartoffeln & 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

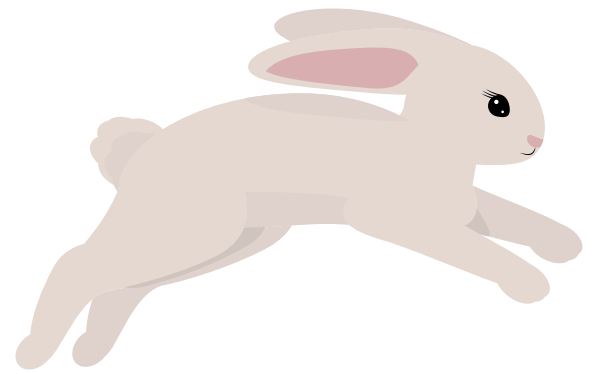
Inklusive einer Beilage:

Pommes Frites, Kroketten, Salatteller, 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 Schokoladenkuchlein
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 !*