

Sonntag, 09. + Montag, 10. April 2023 | 11:30 UHR BIS 14:00 UHR



Vorspeisen und Suppe

Crèmesüppchen von der Bio-Karotte und Ingwer

Bio-Kirschtomaten und Mozzarella an Basilikumpesto im Weckgläschen

Dma Schäfer´s Kartoffelsalat mit Fleischküchle aus Schäfer´s Hofmetzgerei

Mediterranes Bio-Anti-Pasti mit mariniertem Schafskäse

Hausgemachte Schinkenspezialitäten aus Schäfer´s Hofmetzgerei

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Bio-Rohkostsalaten & Bio-Blattsalaten
geröstete Kerne | Croûtons | hausgemachte Kartoffelchips | Zweierlei Dressing

Verschiedenes Ofenbaguette

Hauptgang

Für Sie frisch tranchiert:

Roastbeef unter der Bärlauchkruste, am Stück zart rosa gebraten an Portwein-Jus

Geschmorte Lamm-Medaillons, glasiert in Brombeer-Barbecue-Soße

Thai Curry mit Bio-Gemüse der Saison

Gegrilltes Filet vom Lachs

Tagliatelle aus dem Parmesan-Rad mit geschmorten Tomaten und Rucola

saisonales Bio-Marktgemüse | Jasminreis | hausgemachte Bio-Spätzle | Dauphinekartoffeln und Bio-Backkartoffeln mit Kräuterquark

Dessert

David´s Eistorte

-Lassen Sie sich überraschen-

Rhabarberkompott mit Vanillebaiser

Schokoladen-Reis-Praline

Panna-Cotta von der Tonkabohne mit Crumble von der Rubyschokolade

Buffetpreis pro Person 54,90 €

Kinder 0-2 Jahre kostenfrei | 3-5 Jahre 18,30 € | Kinder von 6-12 Jahre 36,60 €