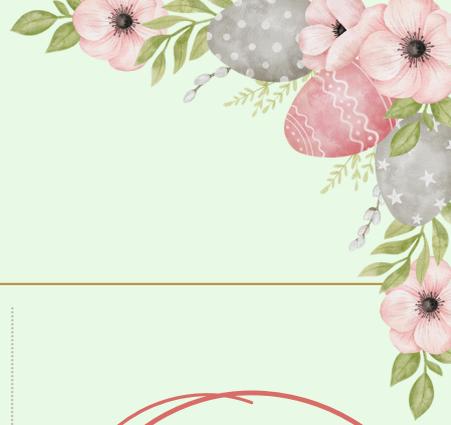


Ostern

auf dem Michaelsberg



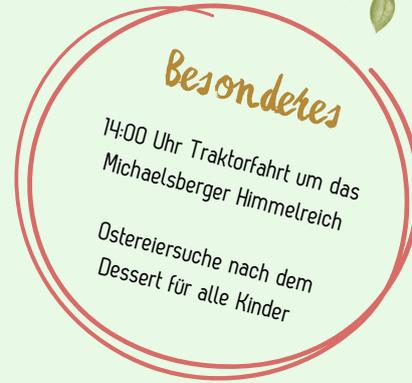
Vorspeisen und Suppe

Crèmesüppchen vom weißen Spargel

Bio-Kirschtomaten an Basilikumpesto im Weckgläschen
Fingerfoodplatte
mit Datteln im Speck, Tempuragarnelen und Onionrings

Mediterranes Bio-Anti-Pasti mit mariniertem Schafskäse

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Bio-Rohkostsalaten und Bio-Blattsalaten
geröstete Kerne | Croûtons | hausgemachte Kartoffelchips | zweierlei Dressing



Happy
Easter

Hauptgang

HEISS UND FRISCH AM BUFFET

FRISCH AM BUFFET TRANCHIERT

Roastbeef unter der Kräuterkruste, am Stück zart rosa gebraten

feines Lamm-Ragout

Spargelragout an hausgemachten Kräuterflädle

gegrilltes Filet vom Lachs an feinen Zitrusaromen

Saisonales Bio-Marktgemüse

hausgemachte Kräuterflädle

hausgemachte Bio-Spätzle

Dauphinekartoffeln

Bio-Salzkartoffeln

LIVE-COOKING

Tagliatelle aus dem Parmesan-Rad

mit geschmorten Bio-Kirschtomaten und Bio-Rucola

Dessert

UNSER HIGHLIGHT

David's & Andre's Eistorte

hausgemachtes Nougatmousse

Panna-Cotta mit Maracujaspiegel



So, 20. April 2025 & Mo, 21. April 2025
Buffet von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Osterbuffetpreise

59,80 € pro Person | Kinder 0-2 Jahre kostenfrei | Kinder 3-5 Jahre 19,90 € | Kinder 6-12 Jahre 39,80 €