

Ostern

auf dem Michaelsberg

Sonntag, 05. April 2026 & Montag, 06. April 2026
Buffet von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr



Vorspeisen und Suppe

Crèmesüppchen vom heimischen Bärlauch

Bio-Kirschtomaten an Basilikumpesto im Weckgläschen

Kartoffelsalat mit Hackbällchen

Mediterranes Bio-Anti-Pasti mit mariniertem Schafskäse

Tempuragarnelen

Lauch-Quiche

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Bio-Rohkostsalaten und Bio-Blattsalaten

geröstete Kerne | hausgemachte Kartoffelchips | zweierlei Dressing



Happy
Easter

Dessert

UNSER HIGHLIGHT

David's & André's Torte aus hausgemachtem Eis

immer eine
Überraschung

hausgemachtes Mousse von der weißen Valrhona-Schokolade

Panna-Cotta mit Maracujaspiegel



Hauptgang

HEISS UND FRISCH AM BUFFET TRANCHIERT

Roastbeef vom Black Angus unter der Portwein-Schalottenkruste, am Stück zart rosa gebraten

Zart geschnittenes Osso buco vom Weidetamm
gegrilltes Filet vom Lachs an feinen Zitrusaromen
Gnocci-Pfanne mit saisonalem Bio-Gemüse & cremiger
Bärlauchsauce – vegetarisch (vegan möglich)

Saisonales Bio-Marktgemüse
gebackene Polentataler
hausgemachte Bio-Spätzle
Gratin von der Bio-Kartoffel

WIR KOCHEN IMMER
SELBST UND FRISCH
FÜR SIE
DAS SCHMECKT
MAN!

LIVE-COOKING

Tagliatelle aus dem Parmesan-Laib
mit geschnittenen Bio-Kirschtomaten und Bio-Rucola

Osterbuffetpreise

59,80 € pro Erwachsenem

Kinder 0-2 Jahre kostenfrei

Kinder 3-5 Jahre 19,90 €

Kinder 6-12 Jahre 39,80 €

Alle Preise sind exklusive Getränke