



Oster-Lunchbuffet **12. und 13. April 2020**

Brotspezialitäten aus dem Holzbackofen
mit Gänse-Rilette, Wildschmalz und Butter

Vorspeisen

Spargelsalat mit Mispeln in Kerbelvinaigrette
Marinierte Muscheln mit Fenchel und Karotten
Romanasalat mit Kirschtomaten und Parmesandressing
„Bauernfrühstück“ – Torte
Russische Eier
Salat von Orecchiette, Kaninchen und Bärlauch
Hausgebeizter Lachs mit geriebenem Meerrettich und Zitrone
Tomatenscheiben mit Roten Zwiebeln und Schafskäse
Wildspezialitäten und eingelegtes Gemüse auf dem Holzbrett serviert
Gurken und Krabben im Dillschmand

Suppe

Cremesuppe vom Mairübchen

Hauptgänge

Rehkeule aus dem Steinbackofen, frisch tranchiert
Geschmorte Lammschulter mit gegrillter Zucchini und Gnocchi
Hähnchenpiccata mit Tomatensugo und Orecchiette
Kabeljaufilet mit Spargel-Kartoffelgemüse

Dessert und Käse

Aprikosentarte
Osterzopf mit Schokolade und Nuss
Mousse von belgischer Schokolade mit marinierten Erdbeeren
Käseauswahl von der Käsemanufaktur Müritz mit Trauben

Pro Person 38,50 € / Kinder bis 12 J 17 €