



AUF DEM LANDE

## Büffet 4

Frühling

### Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Spargel mit Passionsfrucht Vinaigrette  
Kalbsrücken, rosa gebraten mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln  
Neuendeicher Räucherfisch Spezialitäten mit Sahnemeerrettich  
und Honig-Senf-Dillsauce  
Holsteiner Katenschinken mit Cornichons  
Marinierte Steinchampignons mit Rucola-Frischkäsecreme  
Gartentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto  
Ofengeschmortes Gemüse-Antipasti mit Thymian Öl und Pinienkernen  
Flusskrebssalat mit Gurke und Dill  
Norddeutsche Brot Auswahl mit Salzbuttermilch und gewürztem Ziegenquark

### Hauptspeisen

Gebratener Steinbeißer mit Riesling-Sauce,  
süß-sauren Rübchen, jungen Erbsen und Kartoffelpüree  
Frisch tranchiert: Deichlamm Keule, rosa gebraten mit Zitronen-Kräuterpesto,  
leichter Knoblauchjus, Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln  
Kalbsfrikassee mit Spargel, Kräuterseitlingen, jungem Lauch und Butterreis

### Süßes und Herzhaftes

Grießflammeri mit Rhabarbergrütze  
Dunkles Schokoladenmousse mit Vanilleschaum  
Quark-Creme mit Zitrone  
Erdbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade und Minze  
Holsteiner Käse Auswahl mit Feigensenf  
Baguette und Salzbuttermilch

Preis pro Person € 52,00