

# Büffet 3

Frühling

## Vorspeisen

Gebeizter Ostseelachs mit Bärlauch und Zitronenschmand  
Ziegenfrischkäse mit Rhabarber Chutney und Spargelspitzen  
Friesen Matjes mit Apfelschmand und Gurke  
Lammschinken mit Feigendressing und eingelegten Zwiebeln  
Frühlings-Salate mit Croûtons und Joghurt-Limonen-Dressing  
Holsteiner Katenschinken mit Melone  
Auswahl von Baguette und Gewürzbrötchen  
mit Frühlingsquark und Salzbutter

## Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Zander mit Schnittlauchsauce  
Frühlingsgemüse und kleinen Butterkartoffeln

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise  
Spargelragout und Kartoffelgratin

Maispouardenbrust mit leichter Tomatensauce,  
jungem Lauch, Zuckerschoten und Gnocchi

## Süßes und Herzhaftes

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott  
Topfen-Knödel mit Brauner Butter und Marillen Füllung  
Buttermilch-Limonen Mousse mit marinierten Erdbeeren  
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce  
Holsteiner Käse vom Brett mit Feigensenf,  
Landbrot und Salzbutter

Preis pro Person € 52,00