

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 Salzbutter und gewürztem Ziegenquark

Hauptspeisen

Gebratener Kabeljau 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 Salzbutter

Preis pro Person € 56,00