



AUF DEM LANDE

## **Büffet 3**

**Frühling**

### **Vorspeisen**

Hausgebeizter Ostseelachs mit Bärlauch und Zitronenmarmelade  
Ziegenfrischkäse mit Rhabarber Chutney und Spargelspitzen  
Friesen Matjes mit Apfelschmand und Gurke  
Kasseler-Röllchen mit Senfcreme und Wildkräutern  
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 Kräuter-Frischkäsefüllung  
leichter Tomatensauce, jungem Lauch und Gnocchi

### **Süßes und Herzhaftes**

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott  
Topfen-Knödel mit Brauner Butter und Marillen Füllung  
Joghurt-Limonen Mousse mit marinierten Erdbeeren  
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce  
Holsteiner Biokäse vom Brett mit Rosenmarmelade  
Landbrot und Salzbutter

Preis pro Person € 38,50