



AUF DEM LANDE

Büffet 4

Frühling

Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Spargel mit Schnittlauch Vinaigrette
Kalbskeule, rosa gebraten mit Thunfischcremesauce 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

Grißflammeri mit Rhabarbergrütze
Dunkles Schokoladenmousse mit Vanilleschaum
Quark-Creme mit Zitrone und Minze
Erdbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade und Minze
Holsteiner Biokäse Auswahl mit Rosenmarmelade
Baguette und Salzbuttermilch

Preis pro Person € 43,00