



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

Maispoulardenbrust 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 € 39,50