



Unser

Ostersonntag-Bufferet

Suppen und Vorspeisen

Cremesuppe von der Brunnenkresse / Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle
Krustentiercremesuppe

Salatbar: Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate

Confierter Lachs mit Zitrusfenchel

Burratini mit fruchtig pikantem Tomatensalat und Bärlauch

Hauptgang

Osterlambraten und zarte Kotelettes

Feines vom Bruderkalb

Saltimbocca von der Maipoularde

Frühlingsspinatknödel mit Kräuterseitlingen

buntes Gemüse vom Markt / hausgemachte Spätzle

Kartoffeln mit Bärlauch /Haller Trambele

Dessert

Tonka Bohnen Creme Brûlée / frischer Obstsalat mit Erdbeeren

Gemischtes Bauernhofeis / weißer Schokoladenschaum mit Rhabarberconfit und Minzpesto