***Vom Büffet***

***Krossgebratene Hähnchenbrust***

*auf Tomaten-creme und Basilikumpesto*

*Zweierlei* ***Lachsfilet***

*auf Kräuter-Senfsahne*

***Osterlamm provencale***

*Geschmorte Lammkeule in Sauce provencale*

*Kartoffelgratin, Pasta, Kroketten*

*Und Frühlingsgemüse*

**Veganer Hauptgang wird serviert**

Veganes Gemüseragout in

Kokos-Aprikosen-Curry, Reistimbale

*\* \* \* \* \* \* \* \* \**

***Dessertbuffet***

*Beeren-Tiramisu , mousse au chocolat*

*Osterkuchen und Frische Früchte*

**Vegan/Vegetarisches Dessert wird serviert**

***Ostermenü***

***2025***

***Vorspeisenteller***

*Mit Räucherlachs-Carpaccio, Kartoffel-Lauchtarte*

*Und Frühlingsalaten in Himbeer-Balsamicodressing*

**Vegan/Vegetarisch**

Frühlingssalate in Himbeer-Balsamico

Mit hausgemachten Falafel und Kräuterchampignons

*\* \* \* \* \* \* \* \* \* \**

**Menupreis:**

**€ 37,80/ Vegan: € 29,80**

**Kinder und Jugendliche (Kleinkinder bis 3J. frei)**

Preis pro Lebensjahr: € 2,--