

Ostermenü

2026

Vorspeisenteller

Räucherlachs-Lauchtarte
an Frühlingsalat in Himbeer-Balsamicodressing

Vegan/Vegetarisch

Frühlingssalate in Himbeer-Balsamico
Mit hausgemachten Falafel und Kräuterchampignons

* * * * *

Menupreis:

€ 29,80/ Vegan: € 22,80

Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre

Preis pro Lebensjahr: € 2,00

(Kleinkinder bis 3 J. frei)

Vom Büffet

Krossgebratene Hähnchenbrust

Auf Tomaten-Oreganocreme

Zweierlei Lachsfilet

auf Kräuter-Senfsahne

Medaillons von der Schweinelende

auf Waldpilz- Cognacrahm und Steinchampignons

Kartoffelgratin, Pasta, Kroketten

Und Frühlingsgemüse

Veganer Hauptgang wird serviert

Veganes Gemüseragout in
Kokos-Aprikosen-Curry, Reistimbale

* * * * *

Unsere Dessert Empfehlung

Hausgemachtes Zimteis und Vanilleeis

Auf zweierlei Fruchtsaucen

€ 5,60

Vegan/Vegetarisches Dessert

Zitronen-Minzsorbet auf Fruchtspiegel

€ 5,60