

Oster-Lunchbuffet | 5. April 2026

Vorspeisen

Gefüllte Eier mit Ketakaviar | Räucherfische mit Meerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße | pochierter Lachs

Marinierte Garnelen mit Mango und Avocado

Rosa gebratenes Roastbeef | Vitello Tonnato

Osterschinken mit Remoulade | Tomate-Mozzarella

Hausgemachte Antipasti | Oliven-Spezialitäten

Honig Melone mit Coppa di Parma und Basilikumpesto

Crostini mit Fetakäsecrème und getrockneten Tomaten

Grüner Spargel Salat mit Erdbeeren und Fetakäse

Tabouleh Salat

Auswahl von Brot und Baguette

Aioli | Kräuterbutter | Datteldipp

Suppe

Bärlauchcrème Suppe

Live Station

Oster-Lamm Hüfte und Rinderhüfte - rosa gebraten
von der Carving Station

Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffel Öl

Gratinierte Austern

Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust

Gebratenes Saiblingsfilet

Petersilienkartoffeln | Süßkartoffelgnocchi

Gemüseauswahl: Blumenkohl | Kohlrabi | Spinat

Desserts

Frische Waffeln von der Live-Cooking Station

Auswahl von Eisspezialitäten | Zitronen-Tartlets

Himbeercrème | Oreo Cheesecake | Karotten-Cupcakes

Kaffee-Mascarpone-Törtchen | Hefezopf

Mousse von Valrhona Schokolade | exotisches Obst

Auswahl an Französischen Käsespezialitäten

