

Ihr Spargelbuffet :

Vorspeisen :

- kaltes Spargelröllchen in Sous Vide
falsches Filet vom Kalb / Thunfischremoulade
- Spargelröllchen Classico/ Münsterländer Kartoffelcreme
- hausgebeizter norwegischer Lachs an Honigsensauce,
- Salat von Spargel und Pifferlingen/ Zwiebelvinaigrette
bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing,
feine Rohkostsalate
bunter Brotkorb und Butterauswahl

Suppe:

- Cremesuppe von weißem Spargel

Hauptgänge:

tagesfrischer Hervester Stangenspargel
oder kleine Gemüse
mit zartem Lummerschnitzel,
Putenmedaillon mit Zitronenpfeffer,
mildem Kernschinken, gekochtem Schinken,
Rotbarschfilet in Salbeibutter, dazu
kleine Kartoffeln, hausgemachte Herzoginkartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Dessert

Terrine von Schokolade und Nougat mit Himbeergrütze und Pfirsich,
westfälische Herrencreme, Pana Cotta Classiko mit mazerierten Erdbeeren

43,00 Euro

Anderungen vorbehalten