



Spargelbuffet am 13. & 14. Mai 2022

Vorspeisen :

- kaltes Spargelröllchen in Sous Vide
falsches Filet vom Kalb
-Spargelröllchen Classico
- Pikanter Salat von Spargel – Sweet Chili
- hausgebeizter norwegischer Lachs
an Honigsensfsauce,
- Salat von Spargel und Champignons
in körnigem Senfschmand,
bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
- - Gratin von Spargel und Ente in Vermouthsahne

Suppe:

- Cremesuppe von weißem Spargel

Hauptgänge:

tagesfrischer Hervester Stangenspargel
oder sommerliches Pilzgemüse
mit zartem Lummerschnitzel,
Putenmedaillon mit Zitronenpfeffer,
mildem Kernschinken, gekochtem Schinken,
gebuttertem Lachssteak, dazu
neue Kartoffeln, hausgemachte Herzoginkartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Dessert

fruchtiges und süßes aus Himmelmann's Patisserie
Pana Cotta Classico mit Pfirsichmark,
Tiramisu mit Erdbeerragout,
Salat von Erdbeeren mit süßem Schmand

35,50 Euro

Reservierungen unter 02360/99930

Änderungen vorbehalten

