

Ihr Spargelbuffet :

Vorspeisen :

- kaltes Spargelröllchen in Sous Vide
falsches Filet vom Kalb / Pestoschmand*
- Salat von Spargel und Champignons in Zwiebelvinaigrette*
- Spargelröllchen Classico auf Münsterländer Kartoffelcreme*
- bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing, feine Rohkostsalate*
- bunter Brotkorb und Butterauswahl*

Suppe:

- Cremesuppe von weißem Spargel mit eigener Einlage*

Hauptgänge:

- tagesfrischer Hervester Stangenspargel
oder kleine Gemüse
mit zartem Lummerschnitzel,
Putenmedaillon mit Zitronenpfeffer,
roher Schinken aus dem Tannenrauch, gekochter Schinken,
Rotbarschfilet in Salbeibutter, dazu
kleine Kartoffeln, hausgemachte Herzoginkartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter*

Dessert

- Schaum von Schokolade mit Himbeergrütze ,
westfälische Herrencreme,
feine Limoncellomousse auf Erdbeermark*

43,00 Euro

Anderungen vorbehalten