

Waldwirtschaft Alter Kanal Osterbuffet



Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Streifen vom frischen Gemüse, Fleischbällchen und Eierstich,
wird vorab von uns am Tisch serviert

Gebratenes Fischfilet auf mediterranem Gemüse
Aubergine, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Möhren, Oliven Peperoni

Wildgoulasch vom Hirsch und Wildschwein mit Pfifferlingen in Wacholdersauce

Osterlambraten mit Champignons und Waldpilzen an Rosmarinsauce

Panierte Schnitzel aus der Oberschale mit Sc. Hollandaise

Hähnchenbrustfilet an Bärlauch- Frischkäsesauce

Apfelrotkohl – Mischgemüse
Kartoffelgratin – Kroketten – Salzkartoffeln

Fischplatte mit mariniertem Fisch, geräucherten Forellenfilets, Makrele,
Lachs, Lachsforelle, Matjesvariationen und Garnelen.

Anti Pasti Platte mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Peperoni, Champignons,
Oliven, Knoblauch und Jalapenos

Tomaten Mozzarella Platte mit frischem Basilikum und extra nativem Olivenöl

Geflügelplatte mit Chicken Wings, Nuggets, Schenkel

Bauernschinken auf Melonenschiffchen

Pikante Mettbällchen mit Oliven und Peperoni

Roastbeef vom Rind, mit geriebenem Parmesankäse, Rucola

Große Käseplatte mit verschiedene Weich- und Hartkäsesorten vom Rindvieh,
Ziege und Schaf mit Weintrauben und Physalis

Brotkorb mit Brötchen, Baguette und verschiedenen Brotsorten

Spaghetti- Eis- Dessert mit pürierten Erdbeeren und weißer Schokolade

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Götterspeise mit Vanillesauce

Ostersonntag mittags

nur 39,90 p.Pers