



OSTER

Menü 2026

Ostersonntag und Ostermontag, 11:30 – 14:30

Aperitif des Hauses

.....

Vorspeisenteller am Tisch serviert:

Geräucherte Rinderbrust, Hausgebeizter Lachs mit
Sauerrahmdip und confiertes
Frühlingsgemüse an einem Salatbuquet,
Brotauswahl

.....

Vom Buffet:

Bärlauchsuppe mit Croutons
Schwäbische Salatauswahl
Zwiebelrostbraten mit dreierlei Zwiebeln
Schweinelenochen mit gebratenen Champignons
Am Stück gegarte Lammkeule mit Majoranjus
Panierte Schnitzel
Braune Soße, Rahmsoße, Kräutersoße
Buntes Frühlingsgemüse
Spätzle, Kartoffelgratin, Rote Bete Gnocchi

.....

Flying Dessertbuffet:

Schokoladencreme mit Ananaskompott
Grapefruit Panna Cotta mit Salzkaramell
Earl Grey Tee Creme Brûlée

38,50€ p.P.

Kinder: 6 – 10 Jahre: 9,50€, Kinder bis 14 Jahre: 12,80€

Kinder unter 6 dürfen kostenlos vom Buffet essen

