

Osterbuffet 2026

Vorspeisen

*Rucola / Trauben / Parmesan mit 2erlei Dressings
Tomaten und Gurken / Kerne und Croutons
Pochierte und geräucherte Fischauswahl /
Honig-Senf-Sauce / Sahnemeerrettich
Auswahl von gegrilltem mariniertem Gemüse „kalt“
Heidschnuckenschinken / Rindersalami / Käse vom Bauer Lahde aus Heber
Gefüllte Eier bunt garniert
Roastbeef kalt vom „Wilseder rotes Rind“ /
Gewürzgurken Croutons / Kapern / Remouladensauce
Hausgemachte Focaccia mit Kräutern und trockenen Tomaten
Gewürztomaten mit Burrata*

Suppe

*Bärlauchcremesüppchen
mit Flußkrebse*



Hauptgerichte

*Gefüllte Heidschnuckenkeule mit Bärlauch,
Schweinekrustenbraten vom Duroc / Dunkelbier-Zwiebelsauce,
Maishähnchenbrust / Navetten,
Rib-Eye-Steaks vom „Wilseder Rind“ / Trüffelkruste,
Heißgeräucherte Lachsseiten aus dem BBQ Smoker
vom Koch am Buffet vorgelegt,
Pasta Caprese mit grünem Spargel,
Veganes Sojageschnetzeltes, Bunte Gemüseauswahl,
Kartoffelgratin / Heidekartoffeln / Buchweizenspätzle
Blankett „Wilseder Roten Rind“*

Dessert

*Zitronencreme mit Waldmeister, Mousse au chocolate,
Marillen- Quark- Knödel in Vanillesauce,
Grütze von roten Beeren, Eisauswahl*

55,00€ pro Person

