



UNSER FESTLICHES OSTERBÜFFET

OSTERSONNTAG | 11:00 - 15:00 UHR

Suppe

Cremesüppchen vom Frühlings-Bärlauch

Vorspeisen

Blattsalate | Toppings | French Dressing | Balsamico Dressing
Eingelegtes Gartengemüse | Feta mit Frühlingskräutern | Landhausschinken
Rosa Jungschweinrücken | Rote Linsen-Salat | getrocknete Tomaten
Auswahl an Landbrot | grüne Spargelbutter | Frühlauchcreme

Hauptgänge

Geschmorte Keule vom Osterlamm | Thymianjus | Bohnengemüse
Maispoularde | Zitronengrassauce | vanillesiertes Grünspargel-Möhrengemüse
Pochiertes Kabeljaufilet | Pommery Senfsauce | Apfel-Lauchgemüse
Vegane Gnocchipfanne | Brokkoli | Mandel | Tomate | Rauke
Beilagen: Frühlingskartoffeln | Gratinkartoffeln | Gewürz-Polenta

Nachspeisen

Schichtdessert | Quark | Eierlikör | Shortbread
Weißes Schokoladenmousse | Omas Rhabarberragout
Mamas Möhrenkuchen | Zitronenfrosting

EUR 45,00 pro Person

(EUR 12,00 pro Gast von 3 bis 10 Jahre | EUR 23,00 pro Gast von 11 bis 15 Jahre)

Hinweis:

vorherige Reservierung bis 31. März 2023 erforderlich.

Reservierungsanfragen unter info@haus-rahenkamp.com mit Adresse, Telefonnummer und Wunschzeit
nicht kombinierbar mit CITYforTWO, Girolive, OS Card.