

Ostermenüs

STEINPILZESSENZ

GRIESSNOCKEN, GEMÜSERAUTEN, SPITZKOHL

Hauptgericht zur Wahl:

Zweierlei vom Lamm

Bärlauchhaube, Jus, gebackene Polentabällchen,
Tomatengemüseragout

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz

Morchelrahm, grüner Spargel, zweierlei Sellerie

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Rotkohl, hausgemachte Breznknödelscheiben

“Buller’s Bouiliabaisse”

-Zander, Lachs, Heilbutt, Garnele, Miesmuschel-
Gemüsepotpourri, Krustentiersud, Butterbrioche
Blattsalate in Kräuterdressing

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind

Sauce Bearnaise, Sellerie, gebratener Romanasalat,
Kartoffelwaffel

½ Gebratene Bauernente -teilentbeint-

Orangenrahm, Rotkohl, Mandelbrokkoli,
hausgemachte Kartoffelröstiecken

Hirschedelgoulasch „Förster Art“

Waldpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle

Schweinefilet im Speckmantel -Sous Vide gegart-

unsere altbekannte „Sauce Robert“
-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-
gemischte Rohkostsalate, Kroketten

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

MILCHREIS

RHABARBER, HIMBEERSORBET

Unser veganes Ostermenü

Steinpilzessenz

Spitzkohl, Grießnocken, Gemüserauten

Erbсенravioli

Apfel-Zwiebelconfit,
Kartoffel-Lauchvichysoisse, Cashew

Milchreis

Rhabarber, Himbeersorbet

48.90



Familie Buller und
Team wünschen
Frohe Ostern

