

# Frühlingsbuffet

Regional und vielseitig

## Suppe

Vegane Spargelsuppe / Mango- Chutney / Kerbel-Öl

## Vorspeise

Frische Blattsalate der Saison  
mit gefüllten Käseperlen / Feigen / Datteln / Walnüssen

Ur-Tomatensalat / Mozzarella / Erdbeer-Öl / Kerne

Terrinen & Schinkenauswahl „Wald und Wiese“ / rote Zwiebeln / Quitten

Kaltgeräucherter Spargelsalat / konfierte Kirschtomaten / Bärlauch

Räucherfischvariation / maritime Dips

Berliner Tapas / Kalbsschnitzel / Currywurst / Hummusbällchen

## Hauptgang

Geschmorte Lammhaxe  
mit Rosmarin- Jus / Süßkartoffelpüree / Antipasti getrüffelt

Zander  
mit Berliner Schmorgurken / Drillingskartoffeln

Rinderbäckchen in Jus  
mit Kartoffelgratin / Honig- Pastinaken

vegetarische Teigtaschen gefüllt mit Mozzarella  
mit geschmolzenen Kirschtomaten / Pesto / Parmesan

## Dessert

Holunderblüten-Crème Brûlée / bunte Macarons

Salty Caramel Creme mit Amaretti Crumble / warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce / Pralinen

Geschnittenes Obst / Törtchen / Kuchen

Käse-Auswahl / Bio Brot / Dips / Butter

Buffet-Preis: 64,50 Euro pro Person  
inklusive Auffahrt zur reservierten Zeit, Prosecco-Empfang und Tischreservierung  
Kinder bis 14 Jahre zahlen 1,50€ pro Lebensjahr