



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

DAS SPARGELBUFFET 2024

SUPPE

Spargelcrèmesuppe | Fleischklößchen | grüne Spargelspitzen

*

VORSPEISEN

Auswahl an marktfrischen Blattsalaten | verschiedene Dressings & Toppings

Spargelsalat – wahlweise mit Tomaten & Parmesan
Walnüssen & Erdbeeren | Schmand, Ei & Rucola

Bärlauch-Spargel-Tarte

Kochschinken von Bauer Schramm in Ahrensböök

Holsteiner Katenschinken aus der Räucherei Langer in Ottendorf

Geräucherter Lachs | Hausgebeizter Orangenlachs

Karamellierter Spargel | Baby-Lauch & Tomaten aus dem Wok

Spargel „Natur“ vom Hof Kaiser in Salem

Sauce Hollandaise | Parmesan-Schaumsauce | Butterschmelze & Ei
Petersilienkartoffeln | Kartoffelgratin

*

HAUPTSPEISEN

Holsteiner Roastbeef · rosa gebraten · am Buffet tranchiert

Zarte Lammhüfte | Rosmarinjus

Marinierte Maispoularde | Ragout von grünem Spargel

Lachsfilet · auf der Haut gebraten | tomatisiertes Zucchini Gemüse

*

DESSERT

Verlockende Auswahl an hausgemachten Süßspeisen

*

KÄSE

Köstliche Auswahl · mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober aus Itzehoe

Trauben | Feigensenf | verschiedene Brotsorten & Landbutter

Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr

Pro Person 49,50

0-3 Jahre kostenfrei _ 4-14 Jahre 3,30 pro Lebensjahr

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung

04503-80 20