



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

OSTERBUFFET 2026

SUPPE

Spargelcrèmesuppe | Entenbruststreifen | Spargelspitzen | geröstete Mandelsplitter

*

VORSPEISEN

Auswahl an marktfrischen Blattsalaten | verschiedene Dressings & Toppings

Gefüllte Teigtaschen

Bärlauchcrème & Räucherlachs | Avocadocrème & Roastbeef

Sashimi vom Rinderfilet | Austernpilzsalat

bunter Spargelsalat | Bärlauchpesto

Lamm-Carpaccio | mediterraner Gemüsesalat

Kaninchen-Artischocken-Terrine | feiner Frisée

Vitello Tonnato | Kapernbeeren | Zander-Trüffel-Terrine | Wakame Algen

Flusskrebssalat | Limettenschmand | Antipasti Auswahl

*

HAUPTSPEISEN

Kalbsrücken · mit mediterranen Kräutern mariniert & am Buffet tranchiert

Trüffelrahm | Sauce Hollandaise

feines Lamm-Ragoût | Edamame & Gemüse

Maispoularde | Minz-Zitronenmarinade | Spargelragout in Rahm

Zanderfilet · auf der Haut gebraten | grüner Spargel in Nußbutter

Riesengarnelen | Schalotten | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Oliven

Frisches Gemüse aus dem Wok

Spargel vom Hof Kaiser in Salem | Katenschinken aus der Räucherei Langer in Ottendorf

Rosmarin-Kartoffelgratin | Kerbelkartoffeln

*

DESSERTBUFFET

Mousse au Chocolat · mit Eierlikör | Schokoladen-Macadamia-Brownie

Crème Brûlée · mit Tonkabohne | Mascarponecrème · mit Erdbeer-Rhabarber-Confit

*

KÄSE

Köstliche Auswahl · mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober aus Itzehoe

Trauben | Feigensenf | verschiedene Brotsorten & Landbutter

OSTERSONNTAG UND OSTERMONTAG

jeweils von 12.00 bis 16.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr

Pro Person 59,00

Kinder 0-3 Jahre kostenfrei · 4-14 Jahren 3,30 pro Lebensjahr

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung > 04503-80 20.