

## *Landhausbuffet*

Ostersonntag und -montag

### *Vorspeisen*

- Toskanischer Lammfleischsalat mit Oliven Kräutern
- Pastete vom Fehmarn-Dorsch und Rauchaal
- Im Sud gegartes Kalbfleisch mit einer Tunfischkrem
- Eismeergarnelen mit Calypso Sauce
- Nach unserem Hausrezept gebeizter Wildlachs
- Aromatische Strauchtomaten mit Mozzarella
- Pilzsalat mit Schalotten und Balsamicomarinade
- Neujellingsdorfer Fischsalat mit Fenchel
- Mediterranes Grillgemüse "aller Erbe"
- Pastete von Lachs und Baby-Shrimps
- Feiner Lauchsalat mit Landschinken
- Rosa gebratene Entenbrust auf Birnen-Linsensalat
- Bunt gemischte Blattsalate der Saison mit unserer Landhausdressing

### *Suppe*

- Kräftige Essenz von der Mastgans mit Pilzklößchen

## *Fisch-Hauptgericht zur Wahl*

Alle Hauptgerichte werden aus der Küche serviert

- Fangfrischer Fehmarn-Dorsch auf Kartoffelmöhrengemüse, dazu eine Dill-Petersilien Pesto  
  
oder
- Schnuckenbraten in kräftiger Rotweinjus mit dreierlei Bohnengemüse und Kartoffelgratin  
  
oder
- Hähnchenbrustfilet "a la King", dazu eine Estragon-Senfsauce und Tagliatelle

## *Süße Verführung*

- Dessertbuffet mit dem besten aus unserer Pâtisserie

**Pro Person € 29,50**