



Jenseits vom Tellerrand.

MIT UNS WIRD OSTERN DAS GELBE VOM EI. ALLES HERZLICH HANDGEMACHT!

Ausgelöffelt?

Spargelcremesuppe mit Spargel und Klößchen	0,5 Liter	6,- €
Calenberger Hochzeitssuppe	0,5 Liter	6,- €

<u>Osterbrunchplatte</u> für 4 Personen insgesamt mit	1500 g	69,- €
--	--------	--------

- *Hausgemachte Gemüseantipasti
- *Klinkerschinken mit Melone
- *Frühlingseiersalat mit Äpfeln und Kresse
- *Roastbeef mit Remoulade
- *Schottischer Stremellachs mit Dill-Honig-Senf
- *Gebackenen Schinken-Spargelröllchen

<u>Veggie Osterbrunchplatte</u> für 4 Personen insgesamt	1500 g	69,- €
---	--------	--------

- *Rote Bete Humus
- *Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto
- *Antipastigemüse
- *Couscous Salat
- *Gemüse Snackballs
- *Frühlingseiersalat mit Äpfeln und Kresse

Fix & fertig - nur noch erhitzen in der Ofenschale!

Frikasseé vom Salzwiesenkälb aus Ostfriesland mit Ingwer, Speck und Pastinake	500 g	16 €
---	-------	------

Gebratene, zarte Lammkeule in Thymianjus aus Schottland	500 g	22 €
---	-------	------

Frühlings Involtini (Rouladen vom Kikok Hähnchen) gefüllt mit Spinat, Frischkäse, Klinkerschinken, dazu toskanische Sauce	500 g	15 €
---	-------	------

Und was dazu?

Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin pro Person	4,- €
--	-------

Buntes Frühlingsgemüse oder Bohnen im Speckmantel pro Person	4,- €
--	-------

Süßer Abschluss!

Erdbeer Panna Cotta oder Eierlikör Mousse mit Schokosplittern pro Person	5,50 €
--	--------

Lust, selbst zu kochen? Wir haben zum Beispiel Salzwiesenkälb- und Rindfleisch vom Adrianenhof aus Ostfriesland, Lamm aus Schottland, Kikok Hähnchen aus Paderborn, Duroc Heuschweine aus Offenstallhaltung vom Hof Ahrens-Westerlage, Neuenkirchen.

Bitte bestellt vor, solange der Vorrat reicht!

Frohe Ostern wünschen Carsten und Julia Scheller und das ganze Team!