

Osterbüfett 2026

Ostersonntag – Ostermontag

Vorspeisen und Salate

Salat von Orecchiette, Spargel und Erbsen

Schwäbischer Ceasars Salat mit Parmesan, Romanherzen,
Croutons und gerösteten Maultaschen

Frischkäsemousse mit Kerbel - Zitronengelée

Ofenfrische Focaccia mit Rucola, Mozzarella, Radieschen und Parmaschinken

Flammkuchen mit grünem Spargel, Schmand und Frühlingszwiebeln

Feine Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten

Schwäbischer Kartoffelsalat

Spargel – Schaumsüppchen mit Schnittlauch-Öl

Knuspriger Lachsforellenstrudel mit Thymian – Kartoffelragoût, Weißburgundervelouté

Vegetarisch

Feta in der Brotkruste mit Gemüse - Couscous und Karotten – Ingwersoße

Vom Holzofensmoker:

Hohenloher Lammkeule mit Kräuter – Senfkruste,

buntem Frühlingsgemüse, Balsamicojus und Bärlauch – Kartoffelgratin

Jungschweinefilet im Speckmantel

Kalbschulter in Spätburgunderjus

dazu Butterspätzle und hausgemachte Herzoginkartoffeln „Pommes Duchesse“

für unseren kleinen Gäste – auf Abfrage -

Rahmschnitzel vom Jungschwein mit Spätzle

Chicken Nuggets

Dessert

Schwäbische Quark – Nonnenfürzle mit Rhabarbersorbet und Weinschaumsoße

Crème brûlée vom Madagascarvanille

Geeister Lolli von weißer Schokolade mit Passionsfruchtcremeux

inklusive Quellwasser

€ 55,- pro Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 6 bis 13 Jahre € 27,50 – Senioren ab 65 Jahre € 35,-

- kleine Änderungen vorbehalten -

