

Ihr Landhotel



am Niederrhein



Oster—Fischbuffet 2018

Curry Fischrahmsuppe

Lachsfrischkäserolle, Kräuterpfannekuchen mit Lachs-Ricottafüllung, Forellen-Makrelensalat im Weckglas, Fischsalat, Krabbencocktail im Weckglas, Krabbenspieße, Tomaten gefüllt mit Lachsdillsalat, Forellensülze in Veltliner Kräutergelee, Auswahl an geräucherten Fischen, Seeteufel Saltimbocca, grüne Ravioli mit Fischfüllung, überbackene Miesmuscheln

vom Grill frisch gebraten:

Zander, Lachs, Pangasius, Seeteufel, Krabben Doradenfilet, Kabeljau, Seeteufel und mehr

Beilagen:

Bratkartoffeln, Schmörkes, Pasta, mediterrane Gemüse, bei günstiger Marktlage auch frischer Spargel und Pesto-Bechamelsoße

Nachspeise:

Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör,
Waldfruchtcreme auf gerösteten Karamelplätzchen,
Bayrisch Crème mit Früchten im Gelee

Preis pro Person 30,80 Euro