



# „Waldkaters Landlust“ als Heimatliches Buffet

## Vorspeisen

- \*Großer Korb mit hausgebackenem Brot\*
- \*Eingemachte Birne mit Landschinken\*
- \*Matjesfilet „Hausfrauenart“ - Räucherfischplatte mit Meerrettich\*
- \* Marinierte Gemüse - (Steinhuder Aal +€ 3,75) \*
- \*Hausgemachte Sülze mit Remoulade – Geflügelsalat „Teufel“ \*
- \*Gemischte Salate (Blatt, Gurke, Tomate und Sellerie) mit zweierlei Dressing\*

## Suppe

- Samtsuppe vom frischen Bärlauch -

## Hauptgänge

- \* Zanderfilet auf Frühgemüse \*
- \* Landschweinrücken aus dem Ofen, im Ganzen gebraten, tranchiert serviert \*
- \* „Bärlauchrisotto“, Spitzkohl und Gratinierte Kartoffeln \*

## Desserts

- FeldRhabarber- Beerengrütze mit Vanille-Eis \* Schokoladen -Pudding „Omas Art“ - Limonen-Tarte

## Käsebrett

- Harzer \* Emmentaler \* Ziegenfrischkäse

€ 36,90

**Gerne bieten wir Ihnen hierzu auch eine Getränkepauschale an  
Diese beinhaltet in der Zeit von 17h – 24h:**

Sektempfang incl. Hugo & Apérol, Wasser, sämtliche alkoholfreien Getränke, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Kaffeespezialitäten sowie 1 Grappa vom Haus

€ 34,90