



# „Waldkaters Landlust“ als Heimatliches Buffet

## Vorspeisen

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

## Suppe

... von Dieter Söders Kartoffeln  
- mit Majoran und Sauerrahm -

## Hauptgänge

- \* Zanderfilet auf Apfel-Gerstenragout \*
- \* Landschweinrücken aus dem Ofen, im Ganzen gebraten, tranchiert serviert \*
- \* „Buntes Beet“, Bohnen und Gratinierte Kartoffeln \*

## Desserts

- Rote Beerengrütze mit Vanille-Eis \* Schokoladen -Pudding „Omas Art“ -

## Käsebrett

Harzer \* Emmentaler \* Ziegenfrischkäs

€ 34,90

**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