



Unser Osterlunch
am 31. März 2024



Ostersonntag
1100-1500 Uhr

Oster-Lunchbuffet

Vorspeise

Norweger Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
Ganzer pochierter Salm auf Salat von Kaiserschoten
Rosa gebratenes Roastbeef auf eingelegten
Wiesenchampignons
Frischkäse -Tortillaroulade
Marinierte Artischocken in Balsamico
Gebackene Auberginen und Zucchini
Fleischtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
Bunte Salatbowle mit verschiedenen Dressings
Salat von Schafskäse und Oliven in Kräutervinaigrette
mediteraner Nudelsalat | Couscoussalat

Suppe

Rahmsuppe von Frühlingskräutern und Frischkäse

Hauptspeise

Gekräuterte Lammkeule
an Ratatouillegemüse und Basilikumgnocci
Schweinekrustenbraten und Steakhüfte
mit grünem Pfeffer in Rahm,
dazu Butterschupfnudeln & gratnierte Kartoffeln
und Bohnenbouquet & glacierten Karotten
Lachsfilet und Zander mit Senfsauce,
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
Kross gebratene Entenbrust mit Orangensauce,
dazu Kroketten oder Herzoginkartoffeln und Broccoli

Dessert

Waldbeergrütze mit hausgemachtem Vanillepudding
Exotisches Fingerobst und Tiramisù
Mousse von heller Schokolade
Panna Cotta mit Himbeermark
Butterpfannekuchen gefüllt mit Quark und Rosinen
Schokoladenbrunnen

43,90 EUR / Pers.

Kinder 3 bis 13 Jahre: 19,50 EUR

Guten Appetit wünscht ihr Waldau-Team

Waldau
GASTHAUS | EVENT

**Um Reservierung unter 0228.20 72 7000 oder
info@waldau-restaurant.de wird gebeten!**