



OSTERSONNTAG

Menü am 31. März 2024

11:30 Uhr / 17:30 Uhr

OSTERMONTAG

Familienbuffet am 01. April 2024

12:00 Uhr



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S



Amuse-Bouche



Süßkartoffel-Chilisuppe
mit Limettenschaum und Brot-Kräuterchip



Menü 1

Kabeljau Loin vom Grill,
mit mediterraner Gemüsesauce auf schwarzer Pasta
41 €

Menü 2

Supreme vom Maishähnchen
mit Pilz-Duxells gefüllt, dazu Kartoffelstampf mit grünem Spargel
und Salat im Weckglas H,G,I,J,L
42 €

Menü 3

Involtini vom Kalbsrücken
mit Spinat und Parmesan gefüllt im Schinkenmantel mit Salbei
auf eigener Jus, dazu Tagliatelle, Rucola und Tomate mit Feta I,G,H,3*,A,C,
44 €

Menü 4

Geschmorte Lammschulter
in Rosmarin-Rotweinsauce, dazu Büttermöhren, Aprikosen Dip
und Parmesankartoffeln G,1*,L,I
45 €

Menü 5

Argentinische Rumpsteak
auf Cognac-Pfefferrahm, dazu kleines Frühlingsgemüse
und Kartoffelkuchen C,G,H,I,LA
49 €

Menü 6 Vegetarisch

Kohlrabi gefüllt mit Gemüse Couscous
auf Püree-Sockel mit mediterranem Gemüse G,I,H
35 €



Tiramisu mit Schokoladenmousse und Erdbeerfüllung
an Tonkabohnenmousse A,C,H,G

Familienbuffet – Ostermontag



Vorspeisen

Melonen-Carpaccio mit westfälischem Knochenschinken ^{3*}
verschiedene Antipasti mit Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine mit
Tranchen von der marinierten Kräuter-Hähnchenbrust ^{I,L}
hausgemachter Nudelsalat mit Kochschinkenstreifen ^{G,J,L,A,C,3*}
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto ^{G,1*}
Brotkorb, Butter und Schmalz ^{D,G,A,J,K,I,L}



Salat

gemischte Blattsalate mit Vinaigrette-Dressing ^{G,J}



Hauptgerichte

Lammkeule in Thymian-Jus ^{G,I}
Karree Braten aus dem Schweinerücken mit Senf und Kräutern mariniert,
am Buffet tranchiert ^{J,G,I}
Putenschnitzel im Knuspermantel ^{L,I,G,C,A,H}
Lachsfilet mit Honig und Gewürzen mariniert aus dem Ofen,
am Buffet vorgelegt ^{D,G,I,L}
Tortilla mit Gemüsefüllung auf Tomatensauce und Feta gratiniert ^{G,I,1*,A}
Wirsingroulade mit Frühlingsgemüse in eigener Sauce ^{G,I}



Beilagen

Gemüse vom Markt ^{G,I}
Tagliatelle, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin ^{G,I,C,A}



Dessert

Schokoladenpudding - Götterspeise – Vanillesauce
Milchreis mit Kirschen

Preis pro Person 35 €