LANDGUT STOBER

Unser Oster-menü
Our Easter Menu

vom 28. März – 31. März 2024

Havelländer Kartoffel-Kräutersuppe mit Wildschinken und Croutons
havelland potato and herb soup with game ham and croutons

Lammrücken im Kräuter-Gewürz-Brot, grüner Spargel, Portweinschalotten
saddle of lamb in herb and spice bread, green asparagus, port shallots

oder

Zanderfilet und Welsfilet aus der Havel im Kräuter-Gewürz-Brot, grüner Spargel, Portweinschalotten
pike-perch fillet and catfish fillet from the Havel in herb and spice bread, green asparagus, port shallots

Schokoladenmousse mit Cassis-Eis und Mandelchips
chocolate mousse with cassis ice cream and almond potato chips

44,50 Euro

Vegan

Frühlingssalate mit mariniertem Kürbis und gebackenen Kartoffel-Tofu-Krapfen
spring salad with marinated pumpkin and baked potato and tofu fritters

***

Seitan-Pilz-Gulasch mit grünem Erbsenpüree und jungem Gemüse
seitan mushroom goulash with green pea puree and young vegetables

***

Apfeltarte mit heißem Rhabarber und Vanille-Eis
apple tart with hot rhubarb and vanilla ice cream

44,50 Euro