



OSTERN 2018

– für die ganze Familie –

OSTER BUFFET

OSTER MENUE

À LA CARTE

KINDERSPIELZIMMER

an allen Tagen während der Mittagszeit mit Kinderbetreuung!

Reservierungen für die Ostertage
nehmen wir ab sofort entgegen und freuen uns auf Ihren Anruf!
Tel. 040 739 6000



OSTER BUFFET

OSTER-SONNTAG & -MONTAG

1. April & 2. April 2018

Belegung von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

€ 29,90 pro Person

€ 9,90 pro Kind (4-11 Jahre einschließlich)

Suppe

Spargelcremesuppe, mit Spargelrinne

Diverse Baguette, Butter, Bärlauchquark

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Ruccola und Pesto

Geräucherter Kräuterseitling auf Roter Beete

RauchFischplatte mit Sahnemeerrettich und SenfDillsauce

Vitello Tonato mit Kapern

Gebackener Linsentaler auf Gurkentatar

Buntes Salat Buffet:

Blattsalate, Rohkost, Kerne, Dressing-Auswahl

Eiersalat mit Erbsen und Curry

Pasta mit Bohnen, Kräutern und Cherry Tomaten

Pikanter Dinkel mit Lamm und Pastinake

Gebrautes und eingelegtes Gemüse

Hauptgänge

Geschmorte Lammkeule in Kräuterjus

Rindertafelspitz in Wurzelgemüsefond, dazu Grüne Sauce

Poulardenbrust auf Paprikagemüse

Variation von Edelfischen in Weißweinsauce

Gebrauter Fenchel mit Bulgur und Orange

Kartoffeltaler auf Pilzragout

Penne mit Bolognese

Buntes Gartengemüse, Bohnengemüse, Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln, Gewürzreis, Kartoffel-Topinambur-Gratin

Dessert

Topfenstrudel mit Mohn und Rhabarber, Vanillesauce

Europäische Käsevariation mit Birnensenf

Buntes Obst in der Etagere,

Mascapone Mouse mit karamellisierter Brioche

Cremige Schokoladen Tarte von Zartbitter- und weißer Kuvertüre

Ostertopf

Getränke inklusive

Kaffee – Tee – Orangensaft - Milch

Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer & Bedienung!



OSTER MENUE

OSTER-SONNTAG & -MONTAG

1. April & 2. April 2018

12:00 -22:00 Uhr im Restaurant

& angrenzenden Räumlichkeiten

Suppe

SPARGELCREMESUPPE

mit Spargeleinlage und frischen Kräutern

Hauptgang zur Wahl

MIT KRÄUTERN ZART GEGARTE LAMMKEULE

Dazu pikant abgeschmecktes mediterranes Gemüse und Kartoffel-Topinambur-Gratin

€ 33,90

IN BÄRLAUCHÖL GEBRATENES MAKRELENFIELT

Auf warmen grünem Spargel – Zucchini - Salat, dazu Gewürzreis

€ 32,90

IM OFEN GEGARTER FENCHEL MIT ORANGE SESAM

Im Tomaten, Kaper, Oliven Fond

Dazu Kartoffeltaler, frischer Ruccola und gehobelter Grana Padano

€ 27,90

Dessert

CREMIGE SCHOKOLADENTARTE VON WEISSER- UND ZARTBITTERKUVERTÜRE

dazu Rhabarberkompott und Vanillesauce

Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer & Bedienung!

À LA CARTE

im Restaurant & angrenzenden Räumlichkeiten
von 12.00 bis 22.00 Uhr

An beiden Ostertagen bieten wir Ihnen neben unserem Menue und Buffet selbstverständlich auch unsere umfangreiche „À la Carte“ Speisekarte sowie unsere Monatsangebote an.

An den Feiertagen empfehlen wir Ihnen eine Tisch-Reservierung rechtzeitig vorzunehmen!



Hotel Alt Lohbrügger Hof e.K. • Inhaber: Jan-Hendrik Ohl • Leuschnerstraße 76 • D-21031 Hamburg
Tel: +49 40 739 600-0 • Fax: +49 40 739 0010 • Email: hotel@altlohbrueggerhof.de • www.altlohbrueggerhof.de