



OSTERN 2024

– für die ganze Familie –

OSTERBUFFET

am So. 31.3.2024

À LA CARTE

am So. 31.3. + Mo 1.4.2024

KINDERSPIELZIMMER

Am Ostersonntag während der Mittagszeit mit Kinderbetreuung!

Reservierungen für die Ostertage nehmen wir ab sofort entgegen Tel. 040 739 6000





OSTER BUFFET

OSTER-SONNTAG

31. März 2024

Belegung von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

€ 53,50 pro Person

€ 17,90 pro Kind (4-11 Jahre
einschließlich)

Suppen

SPARGELCREMESUPPE mit Spargelrinne / KARTOFFELBÄRLAUCHSUPPE (VEGAN)

Vorspeisen

Graved Lachs auf Spargel, Spinatquiche mit Schafskäse und Tomate, Gebackene Gemüsebällchen auf marinierten Tomaten und Zwiebeln, Ziegenkäse auf Sanddornkompott
Gelbe Bete mit Linsendressing und Röstbrot, Ei mit Senfcreme auf Frankfurter Grüne Soße und Deutschem Kaviar, kleine Buletten & Würstchen mit Kartoffelsalat, Sauerfleisch mit Remouladensauce
Katenschinken mit Spargel und Ei, Fische, geräuchert und mariniert mit Senfdillsauce und Sahnemeerrettich

Salatbuffet

Der Scharfe: geröstetes Brot, Bärlauch, Radieschen, Champignons, Ei

Der Fruchtlige: Lamm mit Rhabarber, Koriander, Bulgur, Aprikose

Von der Hülsenfrucht: Linsen, Kartoffelwürfel, Frühlauch, Bohnen, Tomaten, Frischer Grüner Spinat
Sauerampfer, Gurke, Grünkern, Spargel, Nuss in Senfdressing

Der Klassische: Kartoffeln, Salzgurke, Erbsen, Ei, Kochwurst, Karotte, Mayonnaise

Der mit Fisch: Matjes, Kartoffeln, Rote Bete, Gurke, Ei, Mayonnaise

Zupfbrot, Zwiebel-Speck-Zopf, Eier in Senf und Mayonnaise, eingelegtes Gemüse, Blattsalate, Dressings
Sauerteigbrot & Dips: Broccoli-Pesto, Ajvar, Bärlauchquark, Käsecreme, Auberginenkaviar,

Hauptgänge

Zart geschmorte LAMMKEULE mit Kräutern

Zitronen-HÄHNCHEN auf Kartoffeln, Gemüse-Durcheinander

SCHWEINEFILET mit Bacon, Tilsiter, Preiselbeeren und Wirsing

Gebratenes ZANDERFILET auf Fenchel-Bohnen-Gemüse

Gebackene MAISBÄLLCHEN auf GEWÜRZREIS mit Kardamom, Zimt und Zwiebeln,

KARTOFFELBÄRLAUCHKLÖSSE mit Spinat

Kohlrabi-Karotten-Gemüse, Rosmarin Kartoffeln, Reibekuchen mit Zucchini und Karotte,
Zucchini Karotten Reis, Schmorgurken mit Dill und Schmand, Bechamel-Kartoffeln mit Deichkäse und
Katenschinken, kurze Röhrennudeln und Tomatensoße, Tomaten-Mangold-Gemüse

Dessert

Kuchenbuffet, Rote Grütze mit Vanillesauce, Luftiger Frischkäse mit Rhabarber, gebackener Zimtquark-
Krapfen, Deutscher Käse mit Kompott, Grieß mit Roten Früchten und Schokoladenkrümel
Osterzopf

Getränke inklusive:

Kaffee – Tee – Orangensaft – Milch

Preise inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer & Bedienung!





Unsere Menue-Empfehlung zu den Ostertagen

„FRÜHLINGSERWACHEN“

Spargelcremesuppe
mit reichlich Spargeleinlage und Kräuteröl

€ 10,90

„FRÜHLINGSLAMM“

Mit Kräutern und Gewürzen gebratene Lammhüfte
auf Zucchini-Bohnen-Gemüse
mit Lammhackfleisch und Tomate gebraten,
dazu geschmorter Gewürzreis

€ 28,90

„SÜSS & SAUER“

Strudel von Apfel und Hirse
mit Sanddornsorbet, Karamellsauce
und Rhabarberkompott

€ 12,50

Preise inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer & Bedienung!



Heimatl*ie*be

OSTERN À LA CARTE

im Restaurant HeimatLiebe
Sonntag, 31. März 2024 von 12.00 bis 22.00 Uhr
Montag, 1. April 2024 von 17.00 bis 23.00 Uhr

An den Ostertagen bieten wir unsere umfangreiche
„À la Carte“ Speisekarte, unser Ostermenue
sowie unsere aktuellen Monatsangebote an.

Wir empfehlen Ihnen rechtzeitig eine Reservierung vorzunehmen!

