



Ostersonntag, 20.04.2025 und Ostermontag, 21.04.2025

*Geflügelconsommé
mit Wurzelgemüse und Eierstich*

*Ganzer Lachs mit Sahnemeerrettich
Räucherfischvariation
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senfsauce
Mediterraner Nudelsalat mit Teriyaki Hähnchen
Westfälisches Vitello:
Scheiben vom Schweinebraten, Kapern und Thunfischsauce
Antipastiauswahl - gefüllt und gegrillt mit Couscous -
Tomate-Mozzarella mit Parmesan und Rucola*

*Frische und angemachte Salate der Saison
mit zweierlei Dressing
Brotkorb mit Dips und Butter*

*Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus
Maishähnchenbrust mit Orangen-Pfeffersauce
Kap-Seehecht auf Bohnen-Cassoulet mit Senfsauce
Buntes Pfannengemüse
Pasta mit getrockneten Tomaten und Rucola
Kartoffel-Zucchini gratin
Chilli sin carne mit Basmatireis*

*Dessertvariation mit Mousses und Cremes
sowie Bäckerkuchen*

42 € pro Person

*Sie schlemmen von unserem reichhaltigen Buffet
von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
Kinder bis 10 Jahre zahlen den halben Preis.*

*Sichern Sie sich schon heute Ihren Tisch
unter der Rufnummer 02364-9280
oder unter info@hotel-seehof.de*