



## **Ostersonntag, 05.04.2026 und Ostermontag, 06.04.2026**

Cremiges Bärlauchsüppchen  
mit Zitrusöl

\* \* \*

Ganzer Lachs mit Sahnemeerrettich  
Matjes mit roten Zwiebeln und Schnittlauch  
Räucherfischvariation von Forelle und Makrele  
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senfsauce  
Westfälisches Vitello:  
Scheiben vom Schweinebraten, Kapern und Thunfischsauce  
Mediterrane Antipastivariation  
mit gegrilltem und gefülltem Gemüse, sowie feinen Spezialitäten  
Tomate-Mozzarella mit Parmesan, Rucola und Pesto

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

\* \* \*

Geschmorter Lamnbraten mit Thymianjus  
Gebratene Maishähnchenbrust auf einem Ragout von Austernpilzen  
Gedämpftes Welsfilet mit Koriander und Mango  
auf Sojagemüse mit grünem Curryschaum  
Buntes Pfannengemüse  
Grüne Tagliatelle mit getrockneten Tomaten  
Kartoffel-Zucchini gratin  
Chili sin Carne mit Basmatireis

\* \* \*

Dessertvariation  
mit Mousse, Creme und Bäckerkuchen

**44,00 € pro Person**

Reservieren Sie unter der Rufnummer 02364-9280  
oder unter [info@hotel-seehof.de](mailto:info@hotel-seehof.de)