



## **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

\*\*\*

Geschmarter Lambraten 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-Zucchinigratin

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)