

# Genussvolle Ostern

Unsere kulinarischen Highlights zum Osterfest

Erntedonnerstag, 17.04.25

ab 17.30 Uhr

Kartoffelsuppe | Wildschwein Würste | Schnittlauch



Heidschnucken Braten | Wilder Brokkoli | Kartoffelgratin



Möhren Creme Brûlée | Orangensorbet

EUR 61 pro Person

Karfreitag, 18.04.25

ab 17.30 Uhr

Gebeiztes Lachsfilet | Avocado | Kimchi Gurken



Bouillabaisse Sud | Safran-Frischkäse Raviolo



Bretonische Seezunge | Gegrillter weißer Spargel  
Petersilienkartoffel



Mascarpone Crème | Erdbeeren | Amarettini

92 € pro Person

Ostersonntag, 19.04.25

ab 17.30 Uhr | zusätzlich zu unserem Gourmetmenü

Tatar vom Heiderind | gebeiztes Eigelb | Rucola | Erdnuss



Petersilienwurzel Suppe | Croutons



Klassischer weißer Stangenspargel | Frühkartoffeln  
Sauce Hollandaise | Katenschinken



Geeister Marillenknödel | Aprikose  
Vanillesoße

85 € pro Person

Ostersonntag, 20.04.25

ab 17.30 Uhr

Spargelsuppe | Einlage | Kerbel



Risotto mit getrockneten Steinpilzen | Belper Knolle



Filet vom Heiderind | grüner Spargel  
Nussbutter Kartoffel Püree



Rüblükuchen | Creme Chantilly  
weißes Schokoladen Sorbet

91 € pro Person

Ostermontag, 21.04.25

ab 17.30 Uhr

Gedämpfte Forelle | Kohlrabi | Liebstöckel



Bärlauch Velouté | Büsumer Krabben



Lammrücken | Kräuterkruste | Topfen  
Paprika-Tomaten Ragoût



Schaum und Kompott vom Rhabarber  
Erdbeersorbet | gebrannte Mandeln

91 € pro Person



HOTEL\*\*\*\* & RESTAURANT  
GUT BARDENHAGEN