

Unser Menü zu Ostern

Bärlauchsuppe mit krossem Speck

Geschmorte Heidschnuckenkeule in Kräuterjus
mit mediterranem Gemüse und Polenta

Rhabarber-Blutorangengrütze
mit Eierliköreis

€ 39,00

Das Team vom Haverbeckhof wünscht Ihnen schöne Ostern



Vorspeisen und Suppen

Hausgebeizte Lachsforelle mit Dill-Senfsauce Wachtelei und einem Salatbouquet in Vinaigrette		€17,50
Marinierter grüner Stangenspargel mit kandierten Tomaten Pinienkernen und Heidschnuckenschinken		€ 19,50
Bunter Blattsalat garniert mit Gurken, Tomaten, Kernen und Croutons wahlweise mit:		
Balsamico-Dressing oder Johannisbeervinaigrette	klein	€ 8,50
	groß	€ 13,50
Bärlauchsuppe mit krossem Speck	klein	€ 10,50
	groß	€ 12,50
Karotten-Ingwersuppe mit Orangen und Kresse <i>vegetarisch</i>	klein	€ 9,50
	groß	€ 11,50



Hauptgänge

Ossobuco vom Wilseder Roten Rind mit Balsamicojus und Gnocchi	€ 27,00
Gebratene Maispouladenbrust in Morchelrahmsauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
Wildschweingulasch mit frischen Pilzen Brokkoli und Haselnussspätzle	€ 25,00
Geschmorte Heidschnuckenkeule in Kräuterjus mit mediterranem Gemüse und Polenta	€ 29,50
Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce auf Lauchgemüse und Reis	€ 27,00



Fleischlos

Bandnudeln mit Buchweizenbolognese
Rucola und geriebenem Parmesankäse
vegetarisch

€ 22,50

Der süße Abschluss

Rhabarber-Blutorangengrütze
mit Eierliköreis

€ 11,50

Nougat Creme brûlée und Haselnusseis mit Mango

€ 13,50

