



SEIT 1828

Osterbuffet am 20. & 21. April

mittags 11:30 - 16:00 Uhr
abends 18:00 - 22:00 Uhr

Suppe zur Wahl am Tisch serviert

Cremesuppe vom heimischen Spargel mit Schnittlauch
Festtagssuppe vom Rind mit Eierstich & Gemüse

Hauptgangbuffet an 2 Stationen

Frischer heimischer Spargel vom Hof Wenner/Hilter
Krüstchen vom Schweinerücken
Schweinefilet im Speckmantel
Kräuterrührei | Schinkenvariation | Petersilienkartoffeln
Geschmortes Osterlamm in einer Oliven-Rosmarinsauce
Fricassé vom Kalb mit frischen Pilzen
Pochiertes Filet vom Seehecht in einer Safransauce
Bratling von Gemüse und Kartoffeln
mit Bärlauch-Tomatensauce

Dazu reichen wir Ihnen

Französisches Schmorgemüse | Mandelbroccoli
Kohlrabigemüse | Kartoffel-Rosmarinratin | hausgemachte
Bärlauchspätzle | hausgemachte Herzoginkartoffeln

Dessert

Hausgemachtes Schokoladenparfait
ingelegte Beeren | Vanillesauce | Kekscrumble

49,90 € p. P.

Preis ohne Getränke. Kinder 6-11 Jahre 2,50 € je Lebensjahr,
Kinder unter 6 Jahre frei. Um Reservierung wird gebeten.

Gasthaus zum Dörenberg

Osnabrücker Straße 145 · 49186 Bad Iburg
T: +49 (0) 5403 7324-0 · F: +49 (0) 5403 7324-66
E: kontakt@hotel-doerenberg.de · www.hotel-doerenberg.de