

FRÜHJAHR-S-BUFFET

(April, Mai, Juni)

Mini-Quiche mit Schinken und Lauch

Hausgebeizter Lachs mit rotem Pfeffer
Dill Schmand und Honig-Senf-Sauce

Cous Cous Salat „1001 Nacht“
Spitzpaprika, Minze, rote Zwiebel & Gurke

Cole Slaw
mit Karotte und Weißkraut

Saisonale Blattsalate
2 hausgemachte Dressings zur Wahl

Brotkorb
Meersalzbutter & die Butter der Saison



Karotten-Orangen-Suppe
mit kandiertem Ingwer



Kleine Hähnchenschnitzel in Zitronensahne Sauce
glasierte Urkarotte, Jasmin-Duftreis

Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus
Bohnenbündchen im Speckmantel, Kartoffelgratin

Gebratenes Lachsfilet auf Mandelspinat
gekräuterter Kartoffelstampf
Weißweinsauce



Rhababer Crumble

Vanilleeis

Beerengrütze „Holsteiner Art“

SEIT 1871



FÜRST BISMARCK MÜHLE

pro Person
Suppe am Buffet/ mit servierter Suppe
49,00 €/52,00 €

Stand: 01/2023

FÜRST BISMARCK MÜHLE

Inh. Kathrin Mallonn • Mühlenweg 3 • 21521 Aumühle
Tel: 04104 2028 • Fax: 04104 1200 • E-Mail: info@bismarck-muehle.com • www.bismarck-muehle.com