



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

DAS SPARGELBUFFET 2026

SUPPE

Spargelcrèmesuppe | Streifen von der Entenbrust | grüne Spargelspitzen

*

VORSPEISEN

Auswahl an marktfrischen Blattsalaten | verschiedene Dressings & Toppings

Spargelsalat – wahlweise mit Tomaten & Parmesan
Walnüssen & Erdbeeren | Ei & Rucola

Geräuchertes Filet vom Landschwein

Kochschinken von Bauer Schramm in Ahrensböck

Holsteiner Katenschinken aus der Räucherei Langer in Ottendorf

Geräucherter Lachs | hausgebeizter Lachs mit Zitrusnote

Karamellierter Spargel | Baby-Lauch & Tomaten aus dem Wok

Frischer Stangenspargel „pur“ – DAS „WEISSE GOLD“ – vom Hof Kaiser in Salem

Sauce Hollandaise | zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Kartoffelgratin

*

HAUPTSPEISEN

Holsteiner Roastbeef · rosa gebraten · am Buffet tranchiert

Zarte Lammhüfte | Rosmarinjus

Marinierte Maispoularde | Ragoût von grünem Spargel

Lachsfilet · auf der Haut gebraten | tomatisiertes ZucchiniGemüse

*

DESSERT

Verlockende Auswahl an hausgemachten Süßspeisen

*

KÄSE

Köstliche Auswahl · mit Spezialitäten vom Käseveredler Kober aus Itzehoe

Trauben | Feigensenf | verschiedene Brotsorten & Landbutter

Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr

Pro Person 55,00

Kinder 0-3 Jahre kostenfrei · 4-14 Jahren 3,30 pro Lebensjahr

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung > 04503-80 20