



Ostern 2026 im Restaurant

Spargelcremesuppe mit Einlage

Lammkeule gratiniert unter der
Fenchelkruste mit Kichererbsencreme, mit
Champignons und Gemüse 46,90
oder

Maishähchenbrust an Geflügelveloute auf
Erbsencreme und Gratin 39.90
oder

Gebratener Zander an Safransauce mit
Linsenknusper auf Kartoffelspitzkohl
mit glasierten jungen Möhren 45,50
oder

Niederrheinischer Stangenspargel mit
Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise
zerlassener Butter, wahlweise dazu
Schinkenvariation oder Medaillons vom
Schweinefilet 49.--

Kirschwasser-Mousse mit Mandelbiskuit und
Rhabarberragout
oder

Eierlikörparfait mit Erdbeersalat

Änderung vorbehalten

Ostern Raum Lobberich (OG)

Lassen Sie sich von vielen kleinen
Köstlichkeiten begeistern und Sie sich
in der Atmosphäre der Burg verwöhnen.
von 11.30 Uhr -15.00 Uhr

Festliches Vorspeisenbuffet:
Folienspargel, Spargelsalat weiß/grün,
Cocktail von Flusskrebsen,
Spargelröllchen, Mousse vom Spargel
Räucherlachs, Matjes, Kalbstafelspitz an
Kräutervinaigrette, Pfannekuchenröllchen
mit Spargel und Bärlauch gefüllt,
Antipasti, Ziegenkäse, Roastbeef,
Spargelcremesuppe,

Niederrheinischer Spargel Schinkenauswahl,
Hollandaise Dampfkartoffeln
oder
Zander an Safranschaum Gemüsen und
Erdäpfeln
oder

Schweinemedallions an Rahmsauce mit
frühlingshaftem Gemüse
und Gratin

Dessert-Buffer
mit Spargel 55.--
ohne Spargel im Hauptgang 49.--
Änderung vorbehalten