Osterlunch

KONGRESSHOTEL POTSDAM

am Ostersonntag und Ostermontag

Suppe und Vorspeisen

Cremige Suppe vom Spargel mit grünem Spargel und Schnittlauch-Öl
Geschichtete Aubergine gratiniert mit Manchego
Tiramisu vom Lachs mit Mascarponecreme, Gurkenmousse und Pumpernickel-Croutons
Räucherlachs
Erbsenmousse mit Kokosmilch – vegan
Jahreszeitliche Salatauswahl mit dreierlei Dressings

Hauptgerichte

Kalbshaxen-Ragout mit Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstampf mit Weidebutter verfeinert

Gebratene Tranchen von der Fjord-Forelle
an weißem und grünem Spargel – vegan
Sauce Hollandaise und braune Butter
dazu kleine Kartoffeln mit Schale

Gebackene Blumenkohlröschen
an Gemüse-Couscous – vegan

Wellennudeln mit Vanillekarotten
und Kirschtomatensauce

Desserts

Schokoladenmousse mit Kirschen – vegan
Feine Crêpes von der Crêpe Station mit Eiscreme von der Eismeierei Babelsberg
Gratinierte Erdbeeren mit süßem Holunderquark