



Unser Ostermenü

Samstag, 30. März, Sonntag, 31. März und Montag, 1. April 2024



Vorspeisen

- **Spargelsuppe**  8 €
Cremesuppe mit dünn geschnittenem Rohschinken.
- **Carpaccio** 14 €
Dünn geschnittener Lammschinken mit Cranberry-Vinaigrette und Nüssen.
- **Lachs** 14 €
Warm geräucherter Lachs auf gerösteter Pina mit Kapern-Dill-Mayonnaise.
- **Frühlingsalat**  14 €
Wilder Spinat, Knoblauch-Croutons, Kirschtomaten, Serrano-Schinken und glasierte Gurke.

Hauptspeisen

- **Lammrücken** 33 €
Mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Portweinsoße.
- **Coq au vin** 24 €
Hähnchenschenkel, geschmort in Rotwein mit Speck, Knoblauch, Rosmarin, Karotten und Zwiebeln serviert in knusprigem Desembrötchen.
- **Seewolf und Garnele** 27 €
Mit einer cremigen Hummersauce und grünen Kräutern.
- **Entrecote vom Kalb** 26 €
Mit einer Soße aus Champignons, Speck, Zwiebeln und grünem Pfeffer.
- **Lasagne**  22 €
Mit Spargel, Spinat, Mozzarella in einer sahnigen Sauce.

Alle Gerichte werden mit warmen und kalten Gemüse- und Kartoffelbeilagen serviert.

Nachspeise

- **Grand Osterdessert** 10 €
Verschiedene süße Leckereien.

 Vegetarisch möglich

Beginn zwischen 17:00 - 19:30 Uhr.

Reservieren erwünscht..



Ein köstliches und fröhliches Osterfest!

@ Horeca@wildryck.nl

 0521-594679

 www.fb.com/wildryck

 @landgoed_t_wildryck

Gasterij 't Wildryck Groningerweg 13 Diever

