



Osterlunch

Gemeinsam. Entspannt. Genießen.

05. & 06. April 2026



Blumenkohl-Vanillecremesuppe

fein abgeschmeckt, mit Shisokresse und einem Hauch Olivenöl

Gedämpfter Lachs im Ganzen mit Graved Lachs und gefüllten Eiern

Matjes-Frischkäseterrine mit bunten, marinierten Karotten und Estragon

Griechischer Bauernsalat mit Feta und Olivencroûtons

Verschiedene Blattsalate mit diversen Toppings und Dressings

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen

Bunte Tomaten mit Burrata und Basilikumpesto

Ziegenkäseterrine auf grünem Spargel-Radieschensalat und Gartenkresse

Chiligarnele auf Spinatsalat mit getrockneten Tomaten

Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl mit Butter und Meersalz

Live für Sie tranchiert:

Zartes Roastbeef an Barolojus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Geschmorter Lammkeulenbraten in Knoblauchsauce

Zanderfilet mit Lavendelschaum,

zweierlei Spargel und Bärlauchrisotto

Saftiges Westerwälder Schweinefilet mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

Orecchiette mit Spargel, getrockneten Tomaten

und karamellisiertem Rhabarber

Für die Kleinen:

Pasta mit Tomatensauce oder Bolognese

Chicken Nuggets

Kroketten

Dessertauswahl:

Schokoladenkuchen mit Karamell

Kokosmousse mit Ananas-Chilikompott

Klassisches Tiramisu

Erdbeer-Rhabarbermousse

Joghurtmousse mit Schokoladenstücken

45,00 € pro Person

(Kinder von 6 bis einschließlich 11 Jahre zahlen 50%)



Buchungsanfragen
unter:

Golf & Sporthotel Wiesensee
Am Wiesensee
56457 Westerburg



+49 2663 991 456



reservations@golfhotel-wiesensee.de



**Golf &
Sporthotel**
WIESENSEE