



Buchnas Landhotel  
**SAARSCHLEIFE**

\*\*\*

Menüempfehlung Frühling

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere Inspirationen für Ihre Feierlichkeit zu präsentieren.  
Die Auswahl dieses Angebots muss einheitlich – mindestens 10 Tage vor Veranstaltung – erfolgen.

Bärlauchcrèmesuppe mit Frischkäsepraline 🍃

oder

Salat vom gelben Löwenzahn mit gehacktem Landei & Radieschen 🍃

oder

lauwarme Tarte vom grünen Spargel aus dem Ofen auf Tomatensalsa & Frühlingssalate 🍃

\*\*\*

Medaillon vom Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Champignons  
Erbsen à la Crème & Kartoffel-Kroketten

oder

Fisch-Gericht, aus unserer Dorfküchen-Speisenkarte

oder

weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete & neue Kartoffeln 🍃

\*\*\*

Mousse au chocolat, Rhababerkompott & Joghurteis von Familie Hourt, Ritzing (F)

oder

zwei Kugeln Vanilleeis von Familie Hourt, Ritzing (F)  
mit Schokoladensoße & Sahnetupfer

Preis pro Person 52€



Buchnas Landhotel  
**SAARSCHLEIFE**

★ ★ ★ ★

### Erweiterungen

Bachsablingsfilet als Zwischengericht | Aufpreis pro Person: 16 €

Sorbet nach Wahl aufgegossen mit Landbursche Sekt | Aufpreis pro Person 8 €

kleiner Blattsalat als Zwischengericht oder zum Hauptgang | Aufpreis pro Person 6 €

2. Beilage auf den Tisch eingesetzt | Preis pro Schale für 3 Personen 8 €

Immer inklusive: Soße „à part“ und Fleisch auf Platten – Nachservice

Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte wählen und in Ihrem Wunschmenü einbauen.

Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen! Wir erstellen mit Ihnen gemeinsam ein individuelles Menü.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Menü- und Lebensmittelpreise sind vorbehaltlich und richten sich nach den aktuellen Marktpreisen der Lebensmittel.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) die wir auf unserer Website veröffentlichen, siehe: <https://www.hotel-saarschleife.de/de/agb/>

Alle mit diesem Symbol „🌿“ gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.