

**bei uns
im Restaurant**

(jeweils geöffnet ab 11:30 Uhr)

um Anmeldung wird gebeten!



zum Aperitif

empfehlen wir:

0,1 Glas Prosecco	4,50 €
5 cl Glas Martini, weiß	5,30 €
0,2 Glas Aperol „Sprizz“	8,50 €
0,2 Glas Lillet „Wildberry“	8,50 €

unsere Weinempfehlung

Grauburgunder trocken

Achkarrer Castellberg, Baden

0,2 Glas 8,00 €

0,75 Fl. 27,00 €

Cabernet Sauvignon trocken

La Grange IGP Pays d'Oc,
Frankreich

0,2 Glas 7,50 €

0,75 Fl. 25,00 €

angenehme Background Musik

unterstützt die

österliche Atmosphäre!

wir empfehlen ausserdem

Ulrich Martin Spezial

frisch vom Fass

0,25 Glas

0,5 Glas

3,70 €

5,90 €



Hasbergscher Hof

Restaurant • Cafe • Bar

„Oster-

buffet“



am

20.

und am

21. April 2025

Buffetzeiten am Ostersonntag

von 12:00 bis 14:30 Uhr

und 17:00 bis 20:30 Uhr

und am Ostermontag

von 12:00 bis 15:00 Uhr

Ostermontagabend und auch
Dienstag geschlossen!

Hasbergscher Hof Gastronomie GmbH -
Wallstraße 5 - 31582 Nienburg (Weser)
Web: <http://www.hasbergscher-hof.de> -

Mail: info@hasbergscher-hof.de

Telefon: 05021 - 6000 555

Fax: 05021 - 6000 556

vorweg am Tisch
in Terrinen serviert

Frühlingssuppe

Vorspeisen am Buffet

Antipasti

gebratene Zucchini und Aubergine
Oliven, gefüllte Paprika

Salatebar

Eiersalat, Möhrensalat,
Cole Slaw, Gurkensalat
Spargelsalat

Rote-Beete-Carpaccio

Räucherlachs

geräucherte Forellenfilets

frisch aus dem Rauch,
von unserem Nachbarn Dobberschütz
dazu Sahnemeerrettich

Brot und Butter

Hauptspeisen am Buffet

Nienburger Stangenspargel

Schweineschnitzel, pan-



roher Schinken
zerlassene Butter
Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln

Geschmorte Lammkeule

dazu Prinzeßbohnen und Kartoffelgratin

Maishähnchenbrust

mit Parmesancreme

Rinderschmorbraten

in Rotweinsauce

Schweinefilet

mit Kräuterfarce im Schinkenmantel

Tortellini

Wolfsbarschfilet

„mediteran“

und jeweils dazu
die passenden Beilagen

Vegetarisches am Buffet

„Levantisches Reisgericht“

vegan

gelbe Paprika, Sultaninen,
geröstete Cashewkerne, Tomaten,
Schalotten, Traubenkernöl und
Limettensaft, abgeschmeckt mit Kurkuma,
Kreuzkümmel und Chili

„Gemüsepfanne“

vegan

Broccoli, gelbe Paprika und Tomaten in
leichter Sauce, die mit Chili, Knoblauch
und Koriander abgeschmeckt ist, dazu Reis

Dessert am Buffet

Ananas
Melone

Caipirinha-Mousse

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Käseauswahl

alles zusammen

39,90 €

pro Person