

Büffet Campino

Vorspeisen

Kartoffel-Kräuter-Salat mit Mini-Frikadellen

Rukolasalat mit Balsamicodressing 
getrockneten Tomaten und gebratenen Kartoffelwürfel

Ofenfrischer Brotkorb mit Ciabatta, Brotsegel 
und dreierlei Dips

Suppe der Saison 

Hauptgerichte

Unsere legendäre Currywurst
mit goldbraun gebackenen Pommes

Käse-Nudeln mit Junglauch, Röstzwiebeln
und Mozzarella überschmolzen 

Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit Wirsing-Rahmgemüse
und unserem frischen Kartoffelstampf

Desserts

Unsere Schoko-Brownies mit Apfel-Kompott 

Mini-Pancakes mit Ahornsirup und Vanillesauce 

Büffet € 53,90

vegetarisch vegan

(Stand 04-2025 Preisänderungen vorbehalten)

Büffet Westernhagen

Vorspeisen

Geräucherter Landschinken
mit saftiger Melone

Kartoffel-Gurken-Salat mit Kirschtomaten und Junglauch ✓

Feldsalat mit Balsamico-Honigdressing ✓
und gebratenen Champignons

Ofenfrischer Brotkorb
mit Ciabatta, Stangenbrot und Mehrkornbrot ✓

Hauptgerichte

An der Schwanzitzel-Station:

Goldbraun gebackene Schweine-Schwanzitzel
Jägersmann-mit frischen Champignons in cremiger Sauce
Rote Zora- mit bunter Paprikasauce
Opernball – mit Zitrone und unseren Preiselbeeren

mit wahlweise

unserem frischem Kartoffelstampf ✓

Butter-Spätzle ✓

unseren legendären Pommes ✓✓

und unseren goldbraunen Bratkartoffeln ✓✓

Nudel-Gemüsepfanne mit Feta, Rukola-Olivenöl und Mozzarella überschmolzen ✓

Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit Wirsing-Rahmgemüse
und unserem frischen Kartoffelstampf

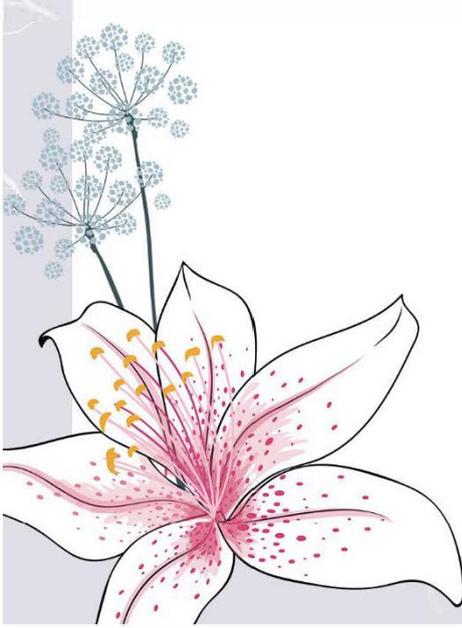
Dessert

Aus unserer Hausbäckerei:

Schokotarte mit Karamell-Sauce ✓

Apfel-Ofenschlupfer mit Vanillesauce ✓

Büffet € 63,00



Büffet Robert Schumann

Vorspeisen

Hausgemachter Nudelsalat
mit getrockneten Tomaten, Junglauch, Rukola und Italian-Dressing ✓

Mariniert-gebratene Garnelen mit zweierlei Dips
Sweet-Chili-Dip und Juppis Spezi­alsauce

Ofenfrischer Backwerk-Korb
mit hausgemachtem Kräuterquark ✓

Hauptgerichte

Gebratene Putensteaks in Kräuterrahm
mit frischem Kartoffelstampf und Karotten-Erb­sen­gemüse

Hausgemachte vegane Frikadelle (V)
mit Curry-Früchte-Reis

Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit frischen Champignons in cremiger Sauce
und gebratenen Kräuter-Drillingen

Desserts

Hausgemachter Apfel-Crumble
mit Vanille-Creme und ofengebackenen Butterstreuseln ✓

Rote Grütze mit Cappuccino-Sauce

Büffet € 45,50

✓ vegetarisch (V) vegan

(Stand 04-2025 Preisänderungen vorbehalten)



CAFÉ - HEIMAT - RESTAURANT

Büffet Jörg Immendorff

Vorspeisen

Salat mit Melone und Feta,
Rukola, Wassermelone und Joghurt-Dressing ✓

Suppe

Suppe der Saison ✓

Hauptgerichte

Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit Saison-Gemüse, Bratensauce und
Rukola-Kartoffelstampf

Hausgemachte Serviettenknödel
mit frischen Champignons in cremiger Sauce

Hausgemachte vegane Frikadelle ✓✓
mit Kartoffel-Gurkensalat

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ✓

Früchte-Crumble mit hausgemachtem Apfelkompott, Vanillecreme
und ofengebackenen Butterstreuseln ✓

Büffet € 48,90

✓ vegetarisch (V) vegan

(Stand 04-2025 Preisänderungen vorbehalten)



Büffet Joseph Beuys

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gegrillter Zucchini
und Balsamico-Honig-Dressing ✓

Hausgemachter Nudelsalat wie bei Oma ✓
mit Gewürzgurke, frischer Paprika, gold-gelbem Mais und feiner Salatcreme

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Ofenfrischer Backwerk-Korb
mit Stangenbrot, Ciabatta und Mehrkornbrot
dazu zweierlei hausgemachte Kräuterquark ✓

Suppe

Suppe der Saison ✓

Hauptgerichte

Große Schnitzel-Station:

Goldbraun gebackene Schweine-Schwanitzel,
Puten-Schwanitzel und vegane Gemüse-Knusper-Schwanitzel ✓✓

Saucen-Auswahl ✓:

als **Jägersmann** – mit frischen Champignons in cremiger Sauce

als **Rote Zora** – mit veganer bunten Paprikasauce ✓✓

als **Braumeister** – mit Altbier-Schmorzwiebeln

als **Operrball** – mit Zitrone und Preiselbeeren

Beilagen-Auswahl ✓:

Frischer Kartoffelstampf, unsere legendären Pommes,
Schwäbischer Kartoffelsalat, Saisongemüse
und goldbraune Krokettten

Veganes Kartoffel-Gemüse-Gratin ✓✓

Desserts

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce ✓
Französischer Tortenbrie mit ofenfrischem Mini-Backwerk ✓

Büffet € 65,50

✓ vegetarisch (V) vegan

(Stand 04-2025 Preisänderungen vorbehalten)

Büffet Heinrich Heine

Vorspeisen

Rukolasalat mit gebratenen Garnelen, zweierlei Dips
und Balsamico-Dressing ✓

Hausgemachter Kartoffelsalat wie bei Oma ✓
mit Gewürzgurke, frischer Paprika, Ei und feiner Salatcreme

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Ofenfrischer Backwerk-Korb
mit zweierlei hausgemachtem Kräuter-Quark ✓

Suppe

Suppe der Saison ✓

Hauptgerichte

Goldbraun gebackene Schweine-Schwanitzel
und vegane Gemüse-Knusper-Schwanitzel (V)

Beilagen-Auswahl ✓:

Frischer Kartoffelstampf
unsere legendären Pommes
Schwäbischer Kartoffelsalat
Saisongemüse
und goldbraune Krokette

Saucen-Auswahl ✓:

als **Jägersmann** – mit frischen Champignons in cremiger Sauce
als **Rote Zora** – mit veganer bunten Paprikasauce (V)
als **Braumeister** – mit Altbier-Schmorzwiebeln
als **Opernball** – mit Zitrone und Preiselbeeren

Möhren-Kartoffelgemüse
mit hausgemachter veganen Frikadelle

Desserts

Hausgebackener Ofenschlupfer mit Vanillesauce ✓
Käsebrett mit Trauben und ofenfrischem Mini-Backwerk ✓

Büffet € 68,90

✓ vegetarisch (V) vegan

(Stand 04-2025 Preisänderungen vorbehalten)