



Osterbrunch

am Ostersonntag, den 31.03.2024

Kaffee & Tee, Milch und leckere Smoothies
Müsli, Cornflakes, Marmeladen, Honig, Schokoaufstrich
Brot (normal/glutenfrei), Brötchen, Hefezopf und Croissants
Butter, Margarine und Frischkäse
Käse und Aufschnitt Variation, Joghurt & Quark
Eier gekocht, gebraten und gerührt

Suppen:

Bärlauch Cremesuppe
Klare Rinderbrühe mit Eierstich und Gemüse

Vorspeisen:

Quiche mit Spinat und Feta / Quiche mit Spargel und Schinken
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Meerrettich
Kalter Braten vom Roastbeef und Schweinelachs

Hauptspeisen:

Lachsfilet gebraten unter einer Kruste von Nüssen und Kräutern
Lammkeule geschmort in mediterranen Aromaten
Schweinefilet Medaillons in einem Waldpilzrahm
Geschmorte Kaninchenkeule in einer leichten Burgundersauce

Beilagen:

Kartoffelgratin, Tagliatelle in Basilikumrahm,
kleine Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten,
buntes Marktgemüse, Butterbohnen und Ratatouille Gemüse

Dessert:

Duett vom Schokoladenmousse
Eierlikörcreme mit Erdbeermark
Frischer Obstsalat und eine kleine Kuchenauswahl

39,90 € Person inkl. einem Glas Sekt

Kinder ab 3 Jahre 1,50€ / Lebensjahr

Wir bitten um Vorbestellung möglichst bis zum 24.03.2023