



**UNSER TRADITIONELLER OSTERBRUNCH
AM OSTERSONNTAG, DEN 20. APRIL 2025
VON 10:30 – 14:30 UHR**



*KAFFEE & TEE, MILCH UND LECKERE SMOOTHIES
MÜSLI, CORNFLAKES, MARMELADEN, HONIG, SCHOKOAUFSTRICH
BROT (NORMAL/GLUTEN FREI), BRÖTCHEN, LAUGENGEBÄCK, HEFEZOPF UND CROISSANTS
BUTTER, MARGARINE UND FRISCHKÄSE
KÄSE UND AUFSCHNITT VARIATION,
JOGHURT & QUARK
EIER GEKOCHT UND GERÜHRT,
NÜRNBERGER WÜRSTCHEN, GEBRATENER SPECK*



SUPPEN:

*SPARGELCREMESUPPE
KLARE RINDERBRÜHE MIT EIERSTICH UND GEMÜSE*

VORSPEISEN:

RESTAURATIONSPLATTE:

*ROASTBEEF MIT REMOULADE, KOCHSCHINKEN-RÖLLCHEN MIT SPARGEL UND MEERRETTICH,
ROHER SCHINKEN (SCHWARZWÄLDER), KLEINE FLEISCHBÄLLCHEN, EDELSALAMI*

FISCHPLATTE:

*RÄUCHERLACHS MIT SAHNE-MEERRETTICH, GEBEIZTER LACHS MIT SENF-HONIG SAUCE
VERSCHIEDEN GEFÜLLTE EIER, TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUM
VERSCHIEDENE ROHKOSTSALATE, ANTIPASTI PLATTE*

HAUPTSPEISEN:

*LACHSFILET GEBRATEN AUF EINEM GEMÜSEBETT
LAMMKEULE GESCHMORT IN MEDITERRANEN AROMATEN
SCHWEINEMEDAILLONS IN WALDPILZRAHM
GESCHMORTE KANINCHENKEULE IN EINER LEICHTEN RAHMSAUCE
PUTENROLLBRATEN MIT EINER SEMMEL-KRÄUTERFÜLLUNG*



BEILAGEN:

*SALZKARTOFFELN, KRÄUTERTAGLIATELLE, KARTOFFELKLÖßE,
KARTOFFELKROKETTEN UND BUTTERSPÄTZLE,
BUNTES MARKTGEMÜSE, SPARGELRAGOUT UND BUTTERBOHNEN*

DESSERT:

*PANNA-COTTA MIT WALDBEEREN
EIERLIKÖRCREME MIT SCHOKOSTREUSEL
FRISCHER OBSTSALAT UND EINE KLEINE KUCHENAUSWAHL*



44,90 € PERSON INKL. EINEM GLAS SEKT - KINDER AB 3 JAHRE 1,50€ / LEBENSJAHR

WIR BITTEN UM VORBESTELLUNG MÖGLICHSST BIS ZUM 12.04.2025