

OSTERBRUNCH

Ostersonntag 09. April und Ostermontag, 10. April 2023 | 12 bis 15 Uhr

BRUNCHBUFFET

Frühstücksauswahl

Rührei | Speck | Würstchen | Mini-Pancakes
Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Vorspeisen

Zitronen Pfeffer Lachs

Variationen von Räucherfischen und Fischterrinen | Sahnemeerrettich | Honig Dill Sauce

Rote-Beete-Babyspinat Walnuss Salat

Rosa gebratenes Roastbeef | hausgemachte Remouladensauce

Vitello Tonnato von der Pute

Carpaccio vom Rind | Rucola | Basilikum-Pesto

Marinierte Gemüse und Pilze „italienische Art“

Schinken Spezialitäten | Melone | Grissini

Salat von Eismeershrimps | Orangenfilets

Gefüllte Eier

Salatbar | verschiedene Toppings und Dressings

Suppe:

Zweierlei Suppen nach Wahl des Küchenchefs

Hauptgänge

Geschmorte Lammkeule | Portweinjus

Roastbeef rosa gebraten | Sauce Béarnaise

Zweierlei Fischfilets | Rieslingsauce

Speckbohnen | Wirsing à la crème

Mandelbällchen | hausgemachtes Kartoffelgratin | Basmatireis

Dessert

Auswahl an Mousses | Panna Cotta | Mango Sauce

Rote Grütze | Vanillesauce

Variation von frischen Früchten | Mascarpone Creme

Zweierlei Käse | Trauben | Feigensenf

Eisspezialitäten

€ 44,00 pro Person

inklusive einem Begrüßungssekt, Kaffee, Tee und Säften