

OSTERBRUNCH

Ostersonntag 31. März und Ostermontag, 01. April 2024 | 12 bis 15 Uhr

BRUNCHBUFFET

Frühstücksauswahl

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

Vorspeisen

Ganzer pochierter Lachs | Garnelen
Variationen von Räucherfischen | Sahnemeerrettich | Honig-Dill-Sauce
Zuckerschoten-Granatapfelsalat
Orangen-Karotten-Chili-Salat | Gurken-Dill-Salat
Tomate-Mozzarella | Basilikumpesto | Olivenöl
Rote-Bete-Babyspinat-Salat | Fetakäse | Walnüsse
Datteln im Speckmantel
Schweinefiletscheiben | Preiselbeersauce
Rindertatar auf Pumpernickel-Crumble
Vitello Tonnato | Kapernäpfel
Schinken | Melone | Grissini
Gefüllte Eier | Grüner Spargel | Wildkräutersalat
Salatbar | verschiedene Toppings und Dressings

Suppe:

Lauchcremesuppe | Eismeershrimps
Tomatenconsommé | Julienne-Gemüse

Hauptgänge

Roastbeef rosa gebraten | Sauce Béarnaise
Geschmorte Lammkeule | Thymianjus
Ofengegarter Rosmarin-Orangen-Lachs
Speckbohnen | Venezianischer Spinat
Kartoffelgratin | Kartoffelrösti | Reis

Dessert

Mango-Kokos-Creme
Erdbeer-Panna-Cotta
Schokoladenmousse
Zitronentarte | Butterkuchen
Frische Früchte

€ 55,00 pro Person
inklusive einem Begrüßungssekt, Kaffee, Tee und Säften