

#osterbrunch2018

Ostersonntag (01.04.) und Ostermontag (02.04.)
von 10 bis 15 Uhr

Frühstück

Auswahl von frisch gebackenen
Mini Schoko-, Marzipan- und Aprikosencroissants
Frischer Toast, helles Baguette, aufgehobenes Bauern- und Sonnenblumenbrot
Auswahl an frischen Brötchen vom Kolb
(Mehrkorn-, Sonnenblumenkern-, Kürbiskern- und Roggenbrötchen)
Frische Milch mit Schoko-, Früchtemüsli und Birchermüsli, Haferflocken & Cerealien
Obstsalat von frischen Früchten, auch mit Naturjoghurt und Vanillequark

Eine Auswahl an Konfitüre
(Erdbeere, Himbeere und Kirsche)
Honig, Nutella und Erdnußbutter

Variation an Räucherfischen mit Sahne-Meerrettich
gude Butter & Margarine
Geflügelaufschnitt & hausmacher Wurst- und Schinkenplatte
Variation von internationalen Weich- und Hartkäsen vom Brett

Auf Wunsch für Sie frisch zubereitet:
Spiegeleier, gerührte Eier mit frischen Kräutern und / oder mit Speck und Zwiebeln

Hauptgänge

Mix an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten mit Balsamico- und Schmanddressing
Österliches Ragout vom Lamm mit frischer Paprika
Saftiger Schweinsbraten aus dem Kamm in eigener Soße mit Rotkraut und Kartoffelklößen
Maishähnchenkeule im Speckmantel auf Wirsinggemüse
Ricotta-Spinat Tortelloni in Salbeirahm (vegetarisch)
Gebratenes Buntbarschfilet mit Zitrone auf Blattspinat, Salzkartoffeln

Dessert

Mousse au chocolat und Himbeer-Orangenquark
Frische Waffeln mit Kirschen und Sahne

€ 24,50 | pro Person inkl. Sektempfang und Kaffee

