

# #osterspecial

## „Das Beste vom Weidelamm“

Ein Potpourri vom Lamm in der Tischmitte  
- Stelze, Ragout, Koteletts und Filet -  
serviert mit einem kräftigen Thymianjus  
Kartoffel – Majoranstrudel, Pommes gratin, Speck – Bohnenbündel  
und mediterranes Gemüse

ab 2 Personen – € 34,00 p.P.  
02.04. - 06.04.2015

# #osterbrunch

## Frühstück

Auswahl von frisch gebackenen  
Mini Schoko-, Marzipan- und Aprikosencroissants  
Rosinenbrot, frischer Toast, ausgehobenes Bauernbrot,  
Sonnenblumenbrot und helles Baguette  
Brötchenvariation (Mehrkorn-, Sonnenblumenkern-, Kürbiskern- und Roggenbrötchen)  
Frische Milch mit Schoko- und Früchtemüsli, Haferflocken & Cerealien  
Angemachtes Birchermüsli  
Obstsalat von frischen Früchten wahlweise mit Naturjoghurt  
Konfitüre (Erdbeere, Himbeere und Kirsche)  
Honig, Nutella und Erdnußbutter  
Variation von Räucherfischen mit Sahne-Meerrettich  
gude Butter & Margarine  
Aufschnitt & hausmacher Wurst- und Schinkenplatte  
Variation von internationalen Käsen vom Brett  
Auf Wunsch für Sie frisch zubereitet:  
Spiegeleier, gerührte Eier mit frischen Kräutern  
und / oder mit Speck und Zwiebeln

## Hauptgänge

Mix an Blatt- und Rohkostsalaten mit Balsamico- und Schmanddressing  
In Burgunder geschmorte Lammhaxe in eigener Sauce  
Kalbsrahmragout mit frischen dunklen Stein – Champignons  
Filet vom Bachsaibling auf fein abgeschmecktem Blattspinat  
Maispoulardenbrust „Supreme“ auf mit Trüffelöl parfümiertem Kohlrabigemüse  
Schweinefilet im Speckmantel auf Apfelwein – Dörrobstsauce  
Pommes Gratin, Rosmarinkartoffeln, Spätzle und Basmatireis  
Rotkohl, Blattspinat, Speck - Bohnenbündel und Kohlrabigemüse

## Dessert

Tiramisu im Glas  
Das besondere Dessert von der Bar: „Verpoorten framboise Espresso“

inkl. Sektempfang und Kaffee – € 24,50 p.P.  
05.04. - 06.04.2015