

Osterbrunch 2019 an Ostersonntag von 11 - 14 Uhr

- Zur Begrüßung -

Winzersekt & Orangensaft

Bio-Spezialitäten vom Käsehof Bulle aus Kalefeld
vom Holzbrett an hausgemachten Chutney und Trauben (vegetarisch)

Italienischer Landschinken an Melone
Salami Romana & Mortadella und Antipasti

„Oster-Eiervariation“

gefüllte Eier, Ostereier und Eiersalat (vegetarisch)

Scheiben vom Lamm Pesto-Marinade und Oliven

Wurst und Aufschnittplatte

Geräuchertes Forellenfilet & schottischer Rauchlachs
an Apfel-Meerrettich und Honig-Dillsauce

Joghurt, Fruchtjoghurt, Bircher-Müsli, Marmelade, Nutella und Honig

Bratwürstchen, Rühreier und Grill-Tomate

Brotkorb mit Brot und Brötchen an Butter und Kräuter-Quark

Spargel-Bärlauchsuppe (vegetarisch)

- Hauptgänge -

Zanderfilet, kross gebraten

an Blattspinat, Limetten-Mangosauce und Basmatireis

Lammfilet an Champignonsauce,
gebratenes mediterranes Gemüse und Kroketten

- Dessert -

Karottenkuchen mit Nüssen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstplatte

- Am Tisch serviert -

Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör

Kaffee, Tee, Orangensaft und Multivitaminsaft

Langschläfer-Frühstück an Ostermontag von 10 - 13 Uhr

- Zur Begrüßung -

Winzersekt & Orangensaft

- Vom Buffet -

Käsevariation vom Holzbrett

mit Trauben und Nüssen

Landschinken an Melone

„Oster-Eiervariation“

gefüllte Eier, Ostereier und Eiersalat (vegetarisch)

Scheiben vom Lamm Pesto-Marinade und Oliven

Wurst und Aufschnittplatte

Geräuchertes Forellenfilet & schottischer Rauchlachs

an Apfel-Meerrettich und Honig-Dillsauce

Joghurt, Fruchtjoghurt, Bircher-Müsli, Marmelade, Nutella und Honig

Obstsalat

Bratwürstchen und Rühreier

Spiegeleier mit Speck

oder

Omelette gefüllt mit Käse, Tomaten und Kräutern, dazu Speck

Brotkorb mit Brot und Brötchen an Butter und Kräuter-Quark

Kuchen

Kaffee, Tee, Orangensaft und Multivitaminsaft

p. P. EUR 18,50 (Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 – 11 Jahre zahlen 50%)