
Osterbrunch am 21.04.2019 von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Auswahl an verschiedenen Brot und Brötchen...

Müsli, Cornflakes, Nüsse...

Marmelade, Honig, Nutella, Butter,

Margarine, Frischkäse ...

Frisches Obst, Obstsalat, Joghurt

**Wurst, Schinken, verschiedene Sorten Käse,
geräucherter Lachs,**

Gekochte Eier, Rührei, gebratener Speck

Inkl. Filterkaffee, Milch und Saft

**Räucherfischauswahl und gefüllte Eier an Sahnemeerrettich und
Honig-Senf-Dillsauce**

Tomate-Mozzarella, Antipasti,

**Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce,
buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings**

Minestrone

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus,

Medaillons vom Schweinefilet an Champignons, Lauchzwiebeln und Jus,

Kap Seehecht mit Dijon-Senfsauce auf Blattspinat,

**Tortellini mit Ricotta – Spinat Füllung an mediterranem Gemüse in
Tomatensauce**

Beilagen:

Marktgemüse, Rosmarinbrätlinge, Reis, Kartoffelgratin

**Dessert Variation
im Weckglas**

Pro Person: 34,00€

Kinder von 7-11 Jahren: 17,00€

Kinder bis 6 Jahre: ohne Berechnung