



Osterbrunch

Sonntag, 21. April 2019

33 €



Vorspeisen

Panna Cotta vom Parmaschinken, Lachsterrine, Buffala-Mozzarella mit Orangen Jus und Balsamico, hausgebeiztes Roastbeef, Variation vom Räucherfisch, eingelegtes Gemüse mit Basilikum

Salate

Waldorfsalat vom Staudensellerie, Salat von Matjes und Frühlingslauch, Stremel Lachs mit Äpfeln, Karotten-Ingwersalat, Spargel-Orangensalat, Paprika-Fenchelsalat, Tomaten-Schafskäsesalat
dazu Balsamico-, Basilikum-Tomaten-, Honig-Senf- und Hausdressing sowie verschiedene Toppings

Suppe

Schaumsuppe vom grünen Spargel und Curry

Hauptgänge

Lammkeule am Buffet tranchiert mit Rosmarin Jus, Rinderrücken am Buffet tranchiert an Meerrettich Hollandaise, Perlhuhn Brust mit Orangen-Senf Sauce, marinierter Lachs an Limettensauce

Beilagen

Gemüseauswahl, Spargelragout, Kartoffel Gratin, Blumenkohl-Kokos Püree, Salbei-Parmesan Gnocchi

Desserts

Eisbombe, Tiramisu, bunter Obstsalat, zweierlei Schokoladen Mousse im Glas, Mango Panna Cotta, Citrus Crème Brûlée

Tischreservierung unter 0 68 76 / 919-0 oder direkt an unserer Rezeption

Wir freuen uns auf Sie :-)