



Oster brunch

OSTERSONNTAG UND OSTERMONTAG

10 BIS 13 UHR

Herzlich willkommen

Gläschen Crémant

Start

Räucherlachs | Honig-Dill-Senf
Vitello Tonnato | Kapern-Popcorn
Gebackener Blumenkohl | Hummus | Granatapfel
Tomate | Mozzarella | Basilikum | Balsamico
Caesar Salad | Kräutercroûtons | Parmesan
Black Tiger Garnelen | Guacamole
Antipasti | Wraps
Schinken | Aufschnitt
Konfitüre | Honig | Butter
Hausgebackenes Brot | Brötchen
Süßes Gebäck

Mitte

Bio-Rührei | Bio-Spiegeleier | Pancakes
Bacon | Nürnberger Würstchen | Frikadellen
Fjordlachs | Zander | Pommery-Senfsauce
Kalbsbraten aus dem Ofen | Jus
Ricotta-Spinat-Raviloli | Käsesauce | gehobelter Parmesan
Bratkartoffeln | Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse | glasierte Möhrchen

Finale

Panna Cotta | Fruchtsauce
Schokoladen-Brownies | Himbeer-Ganache
Obstsalat | Vanillesauce
Käsevariation | Feigensenf

Getränke

Filterkaffee | Tee | Kakao | Orangensaft

Preis pro Person **49**

Kinder 5-14 J. **25**

Kinder 0-4 J. **ohne Berechnung**

Wir starten um 10 Uhr und enden um 13 Uhr
Reservierungen nehmen wir bis zum 2. April 2026 entgegen

