



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

