

Brunch zum Ostermontag am 22.04.2019

von 10:00 bis 15:00 Uhr

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl ausgesuchter Speisen. Ob Sie eher der herzhaft oder der süße Frühstückler sind: Unser Buffet lässt jedes Frühstücksherz höher schlagen.

Inkl. Saft, Tee, Kakao und Filterkaffee

Ab 11:30 Uhr erweitern wir unser leckeres Frühstücksangebot mit diversen warmen Köstlichkeiten, die zum Verweilen bis in den frühen Nachmittag einladen.

Vorspeisen

Räucherfischauswahl und Hausgebeizter Lachs
Gurkensalat, Tomatensalat, Geflügelsalat
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine,
Roastbeef auf Cole Slaw

Suppe

Orangen-Rote Bete-Süppchen

Hauptgerichte

Porchiertes Dorschfilet im Gemüsebeet
Lammrollbraten
Penne auf Auberginen-Tomatenragout

Saucen

Rosmarinsauce, Kräutersauce

Beilagen

Sellerie-Kartoffelpüree, Kroketten, Kräuterkartoffeln

Gemüse

Spitzkohl, Brokkoli/Romanesco, Möhren

Dessert

Hausgemachter Eierlikör, Brownie's,
Kardamom-Panna-Cotta mit Ananas, Zitronencreme

35,90 EUR pro Person

Oster-Lunch am 21.04.2019

12:00 – 15:00 Uhr

Vorspeisen

Verschiedene frische und angemachte Salate mit Cerealien
Räucherfischauswahl und Hausgebeizter Lachs
Rindfleischsalat, Krabbensalat, Geflügelsalat
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine
Roastbeef auf Cole Slaw

Suppe

Orangen-Rote Bete-Süppchen

Hauptspeisen

Gekräuterter Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung
Geschmorte Lammkeule
Pochiertes Dorschfilet im Gemüsebeet
Vegetarisch: Frittata mit Zucchini und Ziegenfrischkäse

Gemüse

Spitzkohl, Brokkoli, Romanesco, Möhren

Saucen

Thymiansauce, Kräutersauce

Sättigungsbeilagen

Sellerie-Kartoffelpüree, Kroketten, Kräuterkartoffeln

Dessert

Hausgemachter Eierlikör, Brownie´s,
Kardamom-Panna-Cotta mit Ananas, Zitronencreme

27,90 EUR pro Person