



# Osterbrunch



Wir begrüßen Sie herzlich mit einem Glas Sekt!  
Kalte Spezialitäten

Verschiedenen Brot und Brötchensorten  
Verschiedene Sorten Croissants (Schoko, Käse/Schinken, Butter)  
Butter, Kräuterbutter und hausgemachtes Griebenschmalz  
Verschiedene Sorten Konfitüre / Süßer Schokoladenaufstrich „Nutella“  
Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce  
Garnelenspieße mit Mandelblättchen, dazu Aioli  
Thunfischcreme  
Arrangement internationaler Käsespezialitäten  
Frischwurstaufschnitt und Schinkenplatte mit verschiedenen Spezialitäten  
Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade  
Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl  
Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse  
Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Warme Spezialitäten

Rührei und gekochte Bio-Eier  
Goldbraun gebratener Bacon  
Goldprämierte Mini Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf  
Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce  
Putensteaks in Rahmsauce  
Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken  
In Butter geschwenkte Eierspätzle  
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli,  
dazu Sauce hollandaise  
Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

## Dessert

Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping  
Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

Erwachsene 36,90 € - Kinder (bis 10 Jahre) 18,50 €

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung  
unter 02041-7784482 telefonisch entgegen