



OSTERBRUNCH

21. 04. 2019

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK

Rührei natur mit Schnittlauch C,G
Speck und Mini-Würstel vom Grill
Butter/diverse Marmeladen G
Hausgemachte Aufstriche/Bärlauch/Ei/Liptauer G,C
Cornflakes/Müsli
Gemüsesticks/Frischkäsedip G
Ofenfrisches Gebäck/Osterzopf A,C,G,H

KALTE VORSPEISEN

Osterschinken im Brotteig/Kren A,C
Roastbeef/grüner Spargel M
Geräucherter Lachs/Honig-Senf Sauce D,M
Käseplatte/Feigensenf/Nüsse G,M,O,H
Heringssalat D,G,O,M

WARME GERICHTE

Bärlauchcremesuppe/Croûtons G,O,A,C
Geschmortes Lamm/Rosmarin-Polenta/Schmorzwiebel G,O,L
Dukatenschnitzel vom Huhn/Erdäpfel-Vogerlsalat A,C,G,L
Spargelravioli/Babymangold/Grana Padano A,C,G,O
Zander gegrillt/Blütengemüse/Gnocchi A,D,C,G
Saisonales Salatbuffet

SÜSSE VERSUCHUNG

Osterlamm/Minz-Limetten-Creme A,C,G,H
Fruchtsalat/Zitronen-Joghurt/Ahornsirup G
Karottenkuchen/Orangenoberscreme A,C,G,H
Erdbeer-Panna Cotta/Schoko G,O

SPEISEN KÖNNEN VARIIEREN!

PRO PERSON € 38,00



EASTER BRUNCH

21. 04. 2019

CLASSIC BREAKFAST

scrambled eggs with chives C,G
bacon and grilled mini sausages
variation of jam/butter G
homemade spreads/wild garlic/egg/liptauer G,C
cornflakes/müsli
vegetable sticks/cream cheese dip G
oven fresh pastries/brioche A,C,G,H

COLD STARTER

easter ham in bread dough/horseradish A,C
roastbeef/green asparagus M
smoked salmon/honey mustard sauce D,M
variation of cheese/fig mustard/nuts G,M,O,H
herring salad D,G,O,M

WARM DISHES

wild garlic cream soup/ croutons G,O,A,C
braised lamb/rosemary polenta/onions G,O,L
crumbed chicken schnitzel/potato-field salad A,C,G,L
asparagus ravioli/red chard/grana Padano A,C,G,O
grilled pike perch/English vegetables/gnocchi A,D,C,G
seasonal salad buffet

SWEET TEMPTATION

easter cake/lime-mint-crème A,C,G,H
fruit salad/lemon-yoghurt/maple syrup G
carrot cake/orange-cream A,C,G,H
strawberry-panna cotta/chocolate G,O

DISHES SUBJECT TO CHANGE!

PER PERSON € 38,00