



Osterbrunch 31.03.2024

Frühstück - Breakfast

Säfte, Joghurt, Bircher Müsli, Obstsalat, Marmeladen / Aufstriche, Auswahl an Wurst- und Käseaufschnitt sowie Räucherfisch, Rührei, Bacon, Würstchen, Geschnittenes Obst,

Vorspeisen - Starters

Rosagebratenes Roastbeef auf Couscoussalat, Vitello Tonato mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln, Confierte Lachspraline an Rucola mit Limettenschmand und Tobikkokarviar, Klassischer Shrimpscocktail, Antipasti, Mozzarella und Tomate mit Bärlauchpesto, Angemachte Salate, verschieden Blattsalate und Dressings mit Croutons und Körnern, Gurken, Radieschen, Sprossen, Kirschtomaten

Suppe - Soup

Consomme mit Royale, Spargel und Markklößchen

Hauptgang - Main dishes

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus, Zanderfilet auf grünem Spargelragout, Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Pilzen und Pommerysenfsauce, Kartoffelgratin, Basmati-Limonenreis, Buntes Frühlingsgemüse, Tagliolini mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Mangold und Parmesanrahm

Dessert- Dessert

Creme-Brulee, Weißes Schokoladenmousse mit Beerenragout und Eierlikör, Mango Crumble mit Vanillesauce, Schokoladen Petit Fours, Waffeln mit Toppings sowie Eisstation