

# FROHE Ostern



## BRUNCH AM OSTERSONNTAG

### FRÜHSTÜCK

KAFFEE, TEE, SÄFTE UND SEKT  
WURST- SCHINKEN- UND KÄSEVARIATIONEN  
NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS  
OBST UND SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
RÜHREIER, GEGRILLTE WÜRSTCHEN UND SPECKSCHEIBEN  
MARMELADE, HONIG, VERSCHIEDENE MÜSLI UND FLAKES  
BROT- UND BRÖTCHENAUSWAHL, SÜßE TEILCHEN

### SUPPE UND VORSPEISEN

RAHMSUPPE VON DER FRÜHLINGSZWIEBEL MIT KRÄUTERCROUTONS  
SALATVARIATIONEN  
ANTI PASTI GRILLGEMÜSE VON AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA UND CHAMPIGNONS  
FEINES VOM RÄUCHERFISCH  
MELONE MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN  
„CAPRESE“ - TOMATE MIT BÜFFELMOZZARELLA, BALSAMICO, OLIVENÖL, BASILIKUM

### HAUPTGÄNGE

ZWIEBELROSTBRÄTLE VON DER ANGUS-RINDERHÜFTE  
GESCHNETZELTES VOM JUNGSCHEINEFILET MIT CHAMPIGNONS IN COGNAC-SAHNESOßE  
OSTERLAMMBRATEN IN ROSMARINJUS  
WIENER KALBSSCHNITZELCHEN  
NORWEGISCHER FJORDLACHS IN WÜRZBUTTER GEBRATEN  
VEGETARISCHE RICOTTA- STEINPILZMAULTASCHEN IN SPINATRAHMESOßE  
DAZU REICHEN WIR  
SPÄTZLE, GEBACKENE KARTOFFELKRAPPEN, ROSMARINKARTOFFELN,  
UND FEINES GEMÜSE

### DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
GEBACKENE APFELKÜCHLE MIT VANILLESOßE  
SCHOKO-BROWNIES

Erwachsene	30,50 €
Kinder 6 – 12 Jahre	19,50 €
Kinder 3 – 6 Jahre	12,50 €
Kinder 0 – 3 Jahre	frei

