

Osterbrunch 05.04.2026

Vorspeisen/Frühstück

Naturjoghurt mit Fruchtmarkt und Granola

Frischer Obstsalat

Hausgemachte Marmeladen, Honig und Nutella

Käse- und Wurst-/Schinkenspezialitäten

Auswahl von Brot, Brötchen und Croissants

Rührei, Speck

Pancakes

Feine Scheiben vom Roastbeef mit Linsensalat

Gefüllte Eier

Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Terrine von Ziegenkäse und Gemüse mit Rucola und Kirschtomaten

Salatstation

Suppe

Kartoffel-Bärlauch Suppe

Hauptgänge

Flammkuchen –klassisch und veggie-

Maispoulardenbrust in Thymian-Jus

Rotbarsch auf Blattspinat

Geschmorte Lammkeule mit Gremolata

Orecchiette mit Bärlauchpesto, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Sonnenblumenkerne

Karottengemüse mit Butter und Petersilie, Ratatouille

Kartoffel-Lauchgratin, Knöpfele mit gebratenen Pilzen und grünem Spargel

Dessert

Rhabarber-Tiramisu

Vanille-Panna Cotta mit Erdbeersalat

Käsekuchencreme mit Schokoladensauce

Kinderbuffet

Penne Bolognese, Chicken Nuggets

Erbsen-Möhrengemüse

Wackelpudding, Rote Grütze mit Vanillesauce