

OSTER BRUNCH

Oster-Montag, 21. April 2025, 10.30 bis 14.00 Uhr

Frühstücksbuffet:

Brot, Brötchen, Hörnchen

Hausgemachte Marmeladen, Wurst, Käse und Schinken

Cornflakes, Müsli, Joghurt, Rühreier, Speck, Würstchen

Kaffee und Tee zum Frühstück

Prosecco soviel Sie möchten

* * *

Kalte Köstlichkeiten:

Salatbar mit knackigen Salaten und Dressings

Hausgemachte Antipasti und eingelegte Champignons

Spargel-Erdbeer-Salat mit Ruccola und geräuchertem Lammfilet

Tomaten-Basilikum-Crème auf Käse-Carpaccio mit Bärlauch-Pesto

Zweierlei Melone mit Fränkischem Bauernschinken und Trauben

Mediterraner Pasta-Salat von hausgemachten Nudeln

Vitello tonnato - Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Riesenkapern

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

Selbstgebackenes Focaccia-Brot

* * *

Heiße Hauptgänge:

Pikantes Lamm-Curry mit Reis

Gegrillte Lamm-Koteletts auf Rosmarin-Sauce

Saltimbocca vom Schweinerücken auf Salbei-Sauce

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Blaukraut und Klößen

Risotto von zweierlei Spargel mit Garnelen und Bärlauch

Hausgemachte Nudeln, Kartoffel-Gratin

weißes Bohnen-Pürrée, Mediterranes Grill-Gemüse

* * *

Delikate Desserts:

Bayerische Crème mit Erdbeer-Sauce

Gebackene Apfelkräpfli in Zimt-Zucker mit Vanille-Rahm-Eis und Preiselbeeren

Hausgemachtes Tiramì Sù

Mousse au chocolat mit Eierlikör-Sauce

38,- €