

Kulinarisches Oster-Brunch-Büffet

Frühstückscerealien

Vorspeisen

*Klein Schneer **Lande**i mit Grüner Soße*
***Carpaccio** aus der Ochsenlende mit Parmesan*
***Eisbergsalat** mit Orangendressing*
***Vitello Tonnato**; Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsoße*
***Parmaschinken** mit Honigmelone*
***Thunfisch** Carpaccio auf Wildkräutersalat*
***Ganzer Wildlachs** und weitere Fische mit Meerrettich*
***Stangenspargel** mit Bärlauchvinaigrette*
*Verschiedene **Salate** der Saison*
*Ofenfrische **Brotauswahl** mit Butter und Dipp*

Spargelcremesuppe

Coq au Vin und geschmorte Lammkeule

Landgemüse und Rosmarinkartoffeln

*Rosa gebratene **Kalbsteakhüfte***

mit Champignonsoße, buntem Gemüse, (Spargel) und Kartoffelgratin

*Filet vom **Rotbarsch***

auf Lauch - Tomaten Gemüse und Butter Reis

***Lauchquiche** mit Schnittlauchschnitzwerk*

Dessertvariation

*Hausgemachtes **Eis***

***Früchte** der Saison*

€ 55,- pro Person

Änderungen vorbehalten