# Oster Brunch 2024 Sonntag 31.03. & Montag 01.04.

### Frühstücksanteil

Brot und Brötchen Auswahl
Süße Blätterteig Teilchen und Croissants
Marmeladen, Nutella, Butter, Margarine
Frisch geschnittene Früchte, Obstsalat, Bircher Müsli
Quark, Vanillequark, Fruchtjoghurt, Joghurt
Cerealien Station (Müslis, Kerne, Nüße , Trockenfrüchte)
Wurst, Schnittkäse und Weichkäse Auswahl
Frischer Spinat-Mango Smoothie

Warm: Bacon, Würstchen, Champignons, Rührei, gekochte Eier

### Mittags Anteil

Rosa Roastbeef mit Remoulade
Eier im Gläschen mit grünem Spargel, Zwiebelsprossen und Bärlauch-Mayo
Kleiner Krabben Cocktail
Strauchtomaten und Mozzarella mit Pesto
Antipasti von gebratenen und eingelegten Gemüsen
Räucherlachs, Forelle und Makrele mit Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Reichhaltiges Salatbuffet mit einer großen Auswahl
an Rohkost und marinierten Salaten mit verschiedenen Dressings und Toppings

## **Suppen Station**

Karotten-Orangensuppe mit Kokosmilch und Koriander-Chilli-Croutons

### Warm

Geschmorte Lammkeule in eigener Sauce mit Prinzeßbohnen und Kartoffelgratin
Gebratenes Kabeljaufilet auf Mangoldgemüse mit Weißweinsauce und gemischtem Wildreis
Picatta Milanese von der Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Pappardelle
Schweinefilet Medaillons im Speckmantel mit Pfefferrahm, buntem Gemüse
und Mandelkroketten
Ricotta-Spinat Tortellini mit Käsesauce und Rucola
Veganes Süßkartoffel-Gemüse-Curry

### **Dessert**

Frisch gebackene Waffeln dazu typische Toppings und Eierlikör Orangen-Basilikum Panna Cotta mit Erdbeermark Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce Mousse von der Vollmilchschokolade Zwetschgen-Quark-Knödel mit Zimtbröseln "Vanille- und Schokoladensauce Großer Hefezopf und Karotten Kuchen

KLEINE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN WIR UNS VOR!

