



OSTERBRUNCH

Am 04. April 2026 von 9:00 bis 14:00 Uhr

Verschiedene Backwaren wie Brötchen & Laugengebäck
Hefezopf & Rüblikuchen aus unserer Konditorei
Auswahl Butter- und Frischkäsesorten
Hausgemachte Konfitüren
Haselnuss- & Schokoladencreme
Käsevariation mit Schnitt- & Weichkäsesorten, Trauben und fruchtigem Senf
Aufschnitt Variation mit Landschinken, Leberwurst und Zwiebelmett
Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum
Eingelegtes Antipasti Gemüse mit Schafskäse
Blatt- und Rohkostsalate mit 2erlei Dressing und Topping
Räucherlachs und Rauchforelle mit Meerrettich und Dill-Senfsoße
Obstsalat, Natur- & Früchtejoghurt
Verschiedene Eierspeisen, Nürnberger und Bacon

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Remouladensoße
dazu Bratkartoffeln
Gebratene Landhähnchenbrust mit Rahmsoße,
buntem Frühlingsgemüse und Kartoffelkräpfen
Rinderroulade in eigener Soße mit jungem Spitzkohl und Schupfnudeln
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spargel, dazu Brokkoli, Balsamico Zwiebeln,
Tomaten Sugo und gehobelter Parmesan

Panna Cotta mit Erdbeersoße
Süße Spiegeleier Tarletts

36,00€ pro Person

Reservierungen unter 05472 – 94 64 0