

# Osterbrunch 2025

## Frühstück

mit verschiedenen Köstlichkeiten

(Cerealien, Rührei, gekochtes Ei, Bacon, Brötchen-Mix, Croissants, Wurst, Käse, ...)

## Vorspeise

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Variation vom Lachs (gebeizt / geräuchert) mit Senf-Dillsoße

Gurken-Kartoffelsalat mit pikanten Fleischbällchen

Große Salatvariation mit verschiedenen Dressings

dazu Toppings wie Tomate, Gurke, Feta-Würfel, rote Zwiebel, ...

Capresesalat (Tomate-Mozzarella) mit Basilikum-Pesto

Geflügelsalat mit Mandarinen & Pilzen in feiner Mayonnaise

Antipasti-Platte mit gefüllten Mammut Oliven, Kirsch-Paprika & Peperoni mit Frischkäse

Flusskrebssalat

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

## Suppe

Cremesuppe vom Bärlauch mit Croutons

## Hauptgang

*vom Brett tanchiert*

Lamm-Hüfte; Chili-Knoblauch-Marinade tranchiert

Rinderrücken -rosa-

mit Bohnen-Cassoulet & Paprika-Relish

dazu eine Hollandaise, Georgs Steakgewürz und hausgemachte Kräuterbutter

kleine Puten-Schnitzelchen mit Zitrone

Ragout vom Schwein „Winzer Art“ mit Trauben

Fischauswahl auf Riesling-Nudeln mit Blattspinat

Kartoffelgratin, rote Bete-Gnocchi

Schupfnudeln, Spätzle

bunte Gemüseauswahl

## Dessert

Mousse au chocolat

Rübli-Schnitte

Vanille-Creme mit Fruchtmarmelade

Cheesecake-Creme mit Schokoladen-Crumble

