



## Oster-Brunch 2019

*Begrüßungs-Getränk*  
ein Glas Champagner oder  
frisch gepresster Orangensaft

*Frühstücks-Klassiker*  
Müsli, Cornflakes,  
Obstsalat, frisches Obst  
Joghurt, Quark, Früchte-Quark  
Marmelade, Honig, Nutella, Butter,  
verschiedene Sorten Brötchen, Brot, Croissants

*Käseplatte*  
Gorgonzola, Pecorino, getrüffelter Moliterno, Edamer,  
Camembert, Brie, Frischkäse, Schafskäse, Gouda

*Schinken und Wurstausswahl*  
luftgetrockneter und gekochter Schinken,  
Schwarzwälder Schinken, italienischer Culatello,  
Salami di Milano sowie weitere Wurstspezialitäten

*Eierspeisen*  
Rührei mit frischen Kräutern, Speck,  
Nürnberger Würstchen mit zweierlei Senf, Baked Beans

*Fisch*  
Pochierter Lachs  
Meeresfrüchtesalat  
Auswahl an Räucherfisch

Vitello Tonnato  
Roastbeef mit Remouladensauce



### *Salate und Antipasti*

Beluga-Linsensalat  
Hausgemachter Pasta-Salat  
Geflügelsalat · Couscous Salat  
Gemüsesticks mit Kräuter-Quark  
Mozzarella Caprese mit Bocconcini  
und Kirschtomaten und zweierlei Pesto  
Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

*ab 12:00 Uhr*

### *Warme Gerichte*

Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwer

Wildgulasch

Gefüllte Lammkeule

Maishähnchenbrust

Doradenfilet auf Blattspinat

Frische Gnocchi - gefüllt mit getrockneten Tomaten  
und Mozzarella - mit Gemüse und frischen Kräutern

Kräuterreis

Kartoffelgratin

Rosmarin-Drillinge

Hausgemachte Spätzle

Ratatouille-Gemüse

Grüne Bohnen

### *Dessert*

Hausgebackener Blechkuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna cotta mit Himbeermark

Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

Orangen-Mascarpone-Creme

Frische Crêpes mit verschiedenen Toppings  
*von unserem Crêpe-Stand auf dem Marktplatz*

pro Person € 49,00

Kinder bis 5 Jahre ohne Berechnung

Kinder von 6 bis 11 Jahre € 24,50