

16. & 17. April 2017 · von 11 bis 14 Uhr

OsterBrunch

Frühstück & Vorspeisen

Reichhaltiges Frühstücksangebot

Aufschnitt, Käseauswahl, süße Aufstriche

Bunte Auswahl von edlen Räucherfischfilets
mit hausgebeiztem Gravedlachs und Forellenfilet
Lachsfilet in der Folie gegart,
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne & Honig-Senfsoße

Tomaten, Mozzarella und Basilikum
mit Pfeffer-Balsamicodressing

Bunte Antipasti

Roastbeef, rosa gebraten mit Sauce Tartar

Frische Salate der Saison
Radieschen-Zwiebeldressing und Joghurdressing

Hauptgerichte

Lammkeulenbraten
in Rosmarinsoße

Schweinefilet „Wiener Rahm“

Hähnchenbrust „Florentien“
gefüllt mit Spinat und Cheddar-Käse

Kartoffelgratin, Spätzle,
gebratene Drillinge

Bunte Gemüseauswahl der Saison
Broccoli & Blumenkohl,
Karotten & Erbsen
Bohnenbündchen & Champignons

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße

Brüsseler Pralinencreme
mit Crème de Cacao (alkoholfrei)

Himbeer-Mascarpone-Crème

pro Person
24,90 €
(inkl. Kaffee, Kakao, Tee)
Tellergerichte &
Kinder 6–12 Jahre 9,50 €

Wir bitten um
Tischreservierung
unter Telefon (0208)
99869-17

25. & 26. Dezember 2016 · 11 – 14 Uhr



Weihnachtsbrunch

Reichhaltiges Frühstücksangebot
mit Aufschnitt, Käseauswahl, süße Aufstriche

Vorspeisen
Klare Rindfleischbrühe
mit Grießklößen und Gemüsestreifen

Auswahl von geräucherten und gebeizten Fisch-
spezialitäten mit Sahnemeerrettich und Honigsensauce

Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Kapernsauce

Gegartes Rindercarpaccio mit grüner Sauce

Tiroler Adventschinken mit
frischem Meerrettich und gebratenen Apfelspalten

Winterliche Salate & Bunte Antipasti, Mariniertes Fetakäse,
Mozarella und viel mediterranes Gemüse

Knuspriges Bauernbrot, kleine Brötchen, Buttervariation
Essig, Öl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Hauptgerichte
Brust und Keule von der Weihnachtsgans
mit Beifuß-Orangensauce

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
mit Pfefferrahmsauce

Tranchen von Lachs, Heilbutt unter der Kräuterkruste

Drillinge, Spätzle & Kartoffelknödel

Apfelrotkohl, Rosenkohl, marktfrische
Gemüse & Sauce Hollandaise

Dessert
Weihnachtliches Dessertbuffet

Wir bitten um Tischreservierung
unter Telefon (0208) 9986917

pro Person
24,90 € (inklusive
Filterkaffee)

Tellergerichte &
Kinder 6–12 Jahre
9,50 €