



Osterbrunch 2023

09. und 10.04.2023

11.00 bis 14.30 Uhr

**Wir begrüßen Sie mit einem Glas Sekt oder Fruchtsecco
und bieten die folgenden Leckereien:**

Warme Gerichte

Kartoffelsuppe mit Frühlingszwiebeln
Irish Stew: Eintopf aus Lamm- und Rindfleisch, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln
Mariniertes Kikok-Hähnchen auf Ofengemüse
Gemüsequiche
Möhren, Zuckerschoten, Kohlrabi
Polentaschnitten
Rosmarinkartoffeln



Salate

2 verschiedene Eiersalate
Radieschen, Cocktailtomaten, Mozzarellakugeln
vegan:
Möhrensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen (hausgemacht)
Gemüse-Spargel-Salat (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Spargel, Vinaigrette)
Tabouleh
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette und Hausdressing
Anti-Pasti wie gebratene Champignons, Zucchini und Paprika
Rohkostplatte aus Gurke, Paprika, Möhren, Kohlrabi

Aufstriche

Frischkäse, Kräuterfrischkäse, veganer Brotaufstrich, 2 verschiedene Marmeladen, Nutella

Brot

Tollkötter Hausbrot
verschiedene Sorten Baguette – auch vegan



Kaltes

Räucherlachs mit Kräuterfrischkäse im Pannekuchen gerollt, Räucherlachs, Forelle
Kleine Schnitzelchen
Vegane Frikadellen

Süßes

Blechkuchen, kleines Plundergebäck
Waffeln, Kirschen im Gläschen, Sahne
Obstsalat und Mousse au chocolat
Kokos-Limetten-Crème (vegan)



pro Person € 44,00 zzgl. Getränke

Kinder bis 3 Jahre frei / für Kinder 4 – 12 Jahre: 2 € pro Lebensjahr