



Osterbrunch

Ostermontag, 21. April 2025

11 – 14.30 Uhr

Getränke

Willkommensaperitif

Neuhardenberger Tafelwasser

Bohnenkaffee

Tee

Vorspeise

Große Brot- und Gebäckauswahl

verschiedene Sorten Butter

Konfitüre | Honig | Chutney

Legierte Spargelcrèmesuppe

Croûtons | Iberico

Regionale Schinken- und Käsespezialitäten

Pochierter Färöer Lachs

Meerrettich | Selleriepüree

Algensalat

Gratinerte Auberginenröllchen

Parmesan | Ratatouille | Knoblauch

Geräucherte Entenbrust

Preiselbeeren | grüner Spargel

Hauptgang

Confierte Lammschulter

Marsala Jus | Kartoffeltörtchen

Gemüse der Saison

Gefüllte Perlhunbrust

Sauce Bernaise | Spargelragout

Rosmarinkartoffeln

Gratiniertes Kabeljafilet

Rieslingsauce | Bärlauchgnocchi

Rahmkraut

Bärlauchgnocchi

gebratene Edelpilze | Pecorino

Dessert

Mousse von der Valrhona

Schokolade

Ananasragout | Crumble

Mascarponecrème im Glas

Erdbeere

Hausgemachte Eistorte

frische Früchte | süßes Gebäck

€ 59,- pro Person