

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

Gratinierte 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 Kabeljaufilet
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