



Brunch
am **Ostersonntag** und **Ostermontag 2012**

Gefüllte Eier, marmorierte Eier sowie Eier mit Meersalz und Pfeffer

Räucherfisch-Häppchen an Honig-Dill-Dip

Crêpes-Roulade

gefüllt mit Rauchlachs, grünem Spargel und Rettich, dazu Sesam-Dip

Parma-Schinken an Melonen-Portwein-Gelee

Quiche mit Spinat und Feta-Käse an Frühlings-Quark

Käse-Variation mit Trauben, Nüssen und hausgemachten Chutneys

Schinken-Röllchen & gekochter Schinken an Meerrettich-Dip

Obstplatte

Bircher-Müsli, Frucht-Joghurt, Frucht-Quark

Marmelade, Nutella, Honig

Brotkorb, Croissants und Mini-Gebäck

- Warme Speisen -

Nürnberger Bratwürstchen, Bacon, Grill-Tomaten und Rühreie

Spargelsuppe mit frischen Kräutern

Frühlingsfrische Sylter Fischpfanne mit Seelachs und Rotzungenfilet

Schweinerücken mit Mett gefüllt

dazu reichen wir:

grüne Bohnen, Karotten, Spinat und gratinierter Spargel,
Brokkoli-Auflauf, kleine gebratene Kartoffeln und Reis

- Dessert -

Schokoladen-Eier

mit weißem Schokoladenmousse und Mango-Püree

Erdbeer-Smoothie und frischer Obstsalat

Ostermuffins mit Heidelbeeren & Schokolade

Fruchtsäfte, Heimbs-Kaffee und Tee

p.P. EUR 24,50

(Kinder bis 6 Jahre frei, 7 – 11 Jahre 50 %)

