

## „Lust auf Osterbrunch?“

**Am Ostersonntag und Ostermontag von 11:30-15:00 Uhr**

Rührei Natur, gebratener Speck, kleine Nürnberger  
Rostbratwürstchen, verschiedene Sorten Müsli, Honig, Milch,  
Orangensaft und Multivitaminsaft,  
Wurstplatte, Käseplatte, Obstsalat mit Früchten der Saison,  
3 Sorten Marmelade, Honig, Brötchen, Brot, Mini Croissants.  
Verschiedene Teesorten vom Buffet sowie Filterkaffee

### außerdem

#### Suppe am Tisch serviert:

Bärlauch-Cremesuppe

#### Vorspeisenbuffet:

Karotten in Knoblauch-Mandelmarinade

Gebratene Polenta auf Orangen-Fenchelsalat

Hausgeräucherte Fischspezialitäten  
mit Sahne-Meerrettich, Preiselbeeren,  
Honig-Senf-Dillsauce, Reibekuchen

\*\*\*\*

Tomate Mozzarella Salat mit Chili und Zitrone

\*\*\*\*

Anti-Pasti Auswahl

\*\*\*\*

Bunte Salatplatte der Saison  
mit Himbeer-Senfdressing und Kräuterdressing

#### Hauptspeisen vom Buffet

„Zweierlei“ vom Lamm  
schonend gegarte Lammkeule mit Pumpnickelsauce  
und herzhaft geschmortes Ragout mit Wurzelgemüse

\*\*\*\*

Rotbarschfilet und Flusskrebse in Safransauce

\*\*\*\*

#### Beilagen:

Rosmarinkartoffeln & Basmati Reis, Marktgemüse

#### Frisch aus dem Wok zubereitet:

Risotto mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten,  
frischem Basilikum,  
gehobeltem Parmesan und Pinienkerne

#### Dessert:

Panna Cotta von der weißen Schokolade  
Himbeermousse  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

**zum Preis von 27,90 € pro Person**

Kinder unter 12 Jahren erhalten 50 % Ermäßigung

**Gerne nehmen wir Ihre Reservierung telefonisch  
unter der 02371 – 820 720 entgegen.**