

„ 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 Apfelsaft, Wurstplatte, Käseplatte, Obstsalat mit
Früchten der Saison, 3 Sorten Marmelade, Honig, Brötchen, Brot,
Mini Croissants. Dazu gibt es verschiedene Teesorten vom Teebuffet
sowie Filterkaffee

außerdem

Suppe am Tisch serviert:

Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratener Garnele

Vorspeisenbuffet

Sauerländer Tapas

Blutwurstkrapfen auf Sauerkrautpüree
Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand
Schweinsbäckchen Sülze auf Remouladensauce
Matjes Tatar mit Hausfrauensauce
Pflaumen im Speckmantel

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

Bunte Salatplatte der Saison
mit Iserlohner-Senfdressing und Kräuterdressing

Hauptspeisen als Buffet

Lammbraten in eigener Sauce
Geschmorte Lammhaxen in Schwarzbiersauce

Bachsaiibling und Flusskrebse auf Rahmsauerkraut

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Speckbohnen

Frisch aus dem Wok zubereitet:

Risotto mit Babyspinat, getrockneten Tomaten,
gehobelter Parmesan, Pinienkerne

Dessert:

Westfälische Quarkspeise
(Kirschen, Pumpernickel, Sahne)
Rote Grütze Tiramisu
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person 28,90 EUR
Kinder unter 12 Jahren erhalten 50 % Ermäßigung

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