

# Osterbrunch 2025

## **Aus der warmen Küche:**

Rührei / Rostbratwürstchen / knuspriger Speck  
Spargelcremesuppe mit Einlage (vegan)  
Lammragout  
Rotes Thai-Mango-Curry mit Süßkartoffel (vegan)  
erweiterbar mit einer Auswahl an gebratenen Edelfischen oder  
gebratenen Hähnchenbruststreifen / Basmatireis / Salzkartoffeln  
Pasta mit Parmesansauce

## **Extra Kinderbuffet:**

Chicken-Nuggets, kleine Bratwürstchen, Pasta, Pommes  
Tomatensauce, Ketchup, Mayonnaise

## **Kalte Speisen**

Diverse Vorspeisen / angemachte Salate  
Eiersalat / gefüllte Eier / Räucherlachs / Graved Lachs  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings / Käsespezialitäten / Wurst- und  
Schinkenspezialitäten / Margarine / Butter / süßer Senf / Dijon-Senf

## **Dessert**

Eine Auswahl an kleinen Köstlichkeiten in Weck-Gläsern  
**Frische Waffeln** mit heißen Kirschen oder Puderzucker

## **Cerealien / Marmeladen**

Cerealien / Cornflakes / hausgemachtes Bircher-Müsli  
Auswahl an hausgemachten Marmeladen / Nutella / Honig

## **Diverse Gebäcksorten**

Schokoladenbrötchen / Plundergebäck / Buttercroissants  
frische Brötchen / Brot / Toastbrot

## **Kaffeespezialitäten**

Café Crème / Cappuccino / Milchkaffee / Espresso / Latte Macchiato

## **Teespezialitäten**

Spring Darjeeling / Assam / English Breakfast / Earl Grey / Green Tea  
Herbal Selection / Peppermint  
Forest Fruit / Rooibos Safari / Ginger Lemon / Fruit Melody

## **Kalte Getränke**

Orangensaft / Multivitaminsaft / Wasser

Der Brunch findet von **10:00 - 14:00 Uhr** statt und beträgt **39,90 €** pro Person.  
Kinder bis zu einem Alter von vier Jahren werden von uns eingeladen. Kinder zwischen einem  
Alter von fünf bis dreizehn Jahren zahlen 1,50 € pro Lebensjahr.

Für Allergiker halten wir auf Wunsch Informationen zu Allergenen und Intoleranzen bereit.