

Osterbrunchbuffet 2025
Ostersonntag & Ostermontag, 20. & 21. April
10:00-15:00h

- Hausgemachtes Alioli
- Serranoschinken an Melone & Manchego-Käse mit Trauben
 - Gemischte Wurst- und Schinkenplatte
 - Gemischte Käseplatte mit Trauben
 - Räucherlachs mit Meerrettich
- Thunfischcreme mit roten Zwiebeln & Vulkanpfeffer
 - Müsli & Cornflakes & Kelloggs
 - Joghurt & Fruchtjoghurt
 - Marmelade & Nutella & Honig
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- Mango-Melonen-Salat mit Feta & Minze
 - Hausgemachter Cous-Cous
- Gemischtes Baguette / Brötchen & Croissants

- Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotweinsauce
- Schweinelendenmedaillons in Gorgonzolasauce mit Birne
 - Huhn in Honig-Senf-Sauce
 - Feurige Chickenwings mit süß-saurem Dip
 - Garnelen in Tempuramantel
 - Frisches Rührei & Gegrillter Speck
 - Frischkäse-Jalapenos & Mozzarellasticks
 - Hackfleischbällchen in Tomatensauce
 - Gemischtes Grillgemüse
 - Hausgemachte Tortilla
 - Champignons im Knoblauch-Sherry-Sud
 - Brokkoli in Sauce Hollandaise
 - Basmatireis & Rosmarinkartoffeln

- Weißes Schokoladenmousse
- Schokoladenkuchen / Mandeltarte
 - Crema catalana
- Spanische Quarkspeise mit Honig & Mandeln
 - Frischer Obstsalat

39,90€ pro Person
Wir bitten um Reservierung!