

# OSTER BRUNCH

Oster-Montag, 21. April 2025, 10.30 bis 14.00 Uhr

## Frühstücksbuffet:

Brot, Brötchen, Hörnchen  
Hausgemachte Marmeladen, Wurst, Käse und Schinken  
Cornflakes, Müsli, Joghurt, Rühreier, Speck, Würstchen  
Kaffee und Tee zum Frühstück  
Prosecco soviel Sie möchten

\* \* \*

## Kalte Köstlichkeiten:

Salatbar mit knackigen Salaten und Dressings  
Hausgemachte Antipasti und eingelegte Champignons  
Spargel-Erdbeer-Salat mit Ruccola und geräuchertem Lammfilet  
Tomaten-Basilikum-Crème auf Käse-Carpaccio mit Bärlauch-Pesto  
Zweierlei Melone mit Fränkischem Bauernschinken und Trauben  
Mediterraner Pasta-Salat von hausgemachten Nudeln  
Vitello tonnato - Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Riesenkapern  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum  
Selbstgebackenes Focaccia-Brot

\* \* \*

## Heiße Hauptgänge:

Pikantes Lamm-Curry mit Reis  
Gegrillte Lamm-Koteletts auf Rosmarin-Sauce  
Saltimbocca vom Schweinerücken auf Salbei-Sauce  
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Blaukraut und Klößen  
Risotto von zweierlei Spargel mit Garnelen und Bärlauch  
Hausgemachte Nudeln, Kartoffel-Gratin  
weißes Bohnen-Pürrée, Mediterranes Grill-Gemüse

\* \* \*

## Delikate Desserts:

Bayerische Crème mit Erdbeer-Sauce  
Gebackene Apfelkräpfli in Zimt-Zucker mit Vanille-Rahm-Eis und Preiselbeeren  
Hausgemachtes Tiramì Sù  
Mousse au chocolat mit Eierlikör-Sauce

38,- €