

OSTER BRUNCH

Oster-Montag, 6. April 2026, 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

Mediterraner Meeresfrüchte-Salat

Selbstgebackenes Focaccia-Brot

* * *

Heiße Hauptgänge:

Pikantes Lamm-Curry mit Reis und bunten Bohnen

Saltimbocca vom Schweinerücken auf Salbei-Sauce

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Blaukraut und Klößen

Waller-Geschnetzeltes mit feinen Gemüsen in einer leichten

Sahne-Sauce mit Meerrettich

Hausgemachte Nudeln, Kartoffeln, Mediterranes Grill-Gemüse

* * *

Delikate Desserts:

Crème von der Tonka-Bohne mit Erdbeer-Sauce

Gebackene Apfelkräpfli in Zimt-Zucker mit Vanille-Rahm-Eis und Preiselbeeren

Hausgemachtes Tiramì Sù, Mousse au chocolat mit Früchten

40,- €

HOTEL RESTAURANT KOLB

Telefon 09524-9011 - www.hotel-kolb-zeil.de

