

# BRUNCHBUFFET AM OSTERSONNTAG

## 20. APRIL 2025

### FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN & VORSPEISEN

Verschiedene Obstsorten

Gekochte Eier, frisches Rührei, gebratener Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen

Variation von Holsteiner Wurst, Lammschinken und Katenschinken von unserem Hausschlachter

Variation von Käse aus der Käserei Backensholz und Gut von Holstein

Hausgemachte Fruchtaufstriche

Verschiedene Cerealien wie knuspriges Müsli und Bircher Müsli

Räucherfischvariation, Makrelen und Kieler Sprotten aus dem Buchenholzrauch

Geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Matjes in klassischer Hausfrauensauce und in Kräutersud

Süß-saure Bratheringe mit Zwiebeln und Gewürzgurken, hausgemachtes Sauerfleisch

Avocado-Kartoffelsalat, Gurkensalat, Auberginensalat mit Kichererbsen, Karotten-Orangensalat

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Holsteiner Antipasti-Variation aus Paprika, Pilzen und Fenchel

Reichhaltiger Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Baguette, Vollkornbrot, Brezeln und Croissants

### SUPPE

Karotten-Currysuppe mit Croûtons

### HAUPTGÄNGE

Mit Kräutern rosa gebratener Kalbsrücken

Rosa gebratene Lammkeule aus Viöl

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See

dazu mediterranes Gemüse, saisonales Marktgemüse,  
samtiges Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

### DESSERT

Zweierlei Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Sahne und Vanillesauce

Topfenmousse mit echter Vanille und Kirschkompott, Orangen-Mandelküchlein

Vanille Crème Brûlée, Obstsalat, Tiramisu mit Kaffeelikör

### GETRÄNKE

Kaffee, Kaffeespezialitäten, Verschiedene Teesorten

Große Saftauswahl, Mineralwasser

Prickelnder Sekt

**Preis pro Person 58,00 EUR**