

BRUNCHBUFFET AM OSTERSONNTAG

5. APRIL 2026

FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN & VORSPEISEN

Verschiedene Obstsorten
Gekochte Eier, frisches Rührei, gebratener Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen
Variation von Holsteiner Wurst 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 Curry und in Kräutersud
Süß-saure Bratheringe mit Zwiebeln und Gewürzgurken
Avocado-Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karotten-Orangensalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Holsteiner Antipasti-Variation aus Paprika, Pilzen und Aubergine
Reichhaltiger Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Baguette, Vollkornbrot und Croissants

SUPPE

Karotten-Apfelsuppe mit Zwiebellauch und Currysahne

HAUPTGÄNGE

In Merlot geschmorter Rinderbraten vom Uthlande Galloway
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 im Glas, Schokoladenbrownie
Topfenmousse mit echter Vanille und Kirschkompott, Obstsalat
Vanille Crème Brûlée, Tiramisu mit Kaffeeликör

GETRÄNKE

Kaffee, Kaffeespezialitäten, Verschiedene Teesorten
Große Saftauswahl, Mineralwasser
Prickelnder Sekt

Preis pro Person 59,00 EUR