

## Osterbrunch

### 10 Uhr gemütliches Frühstück

- Verschiedene Brote / Brötchen und Croissant aus Bäckerhand
- Butter / deutsche Käsesorten
- Quark und Joghurt
- Wurst vom Landmetzger
- Tomaten / Gurken / Paprika
- hausgemachte Marmelade / Honig / Rübensirup
- Rührei / Nürnberger Bratwürste und gebratener Speck
- Filterkaffee / Tee / Fruchtsäfte

### Ab 11.30 vom Buffet

- gemischte Blatt und Kräutersalate mit Apfel - Senf und Joghurt Dressing und verschiedenes Brot, Dip und Öl!
- angemachter Frühlingsalt mit Radieschen / Bete / Junger Lauch /Kresse
- Tomate Mozzarella
- marinierter Stangenspargel in Curry /Schnittlauch und Sesam
- Pochierter Lachs
- geräucherte Fischspezialitäten mit Sahne - Meerrettich und Senfdillsöße
- gefüllte Eier in grüner Bärlauchsoße

### Hauptgänge

- Stangenspargel von Schulte Scherlebeck** mit Haugemachter Sauce Hollandaise und Nussbutter gekochter und Roher Schinken
- Backhähnchen vom der Kikok Oberkeule (deutsches Maishähnchen)
- Fangfrischer Tagesfisch in Rieslingsoße
- Rinderbraten in eigener Soße
- Tranchen vom Landschwein Kresse – Buttersoße
- Gnocchi - Spargelragout von grünem und weißen Spargel
- Gemüseauswahl
- Salzkartoffeln / Spätzle / Semmelknödel / Kartoffelgratin

### Süßet zum Schluss

- Erdbeertiramisu / Süßer Rahmquark mit Rhabarberkompott / Marmorierter Schokopudding
- Hausgebackener Streuselkuchen mit Sahne