

# Osterbrunch 2020

## Ab 9:00 Uhr

Wurst- und Käseaufschnitt, Weichkäse, Rohkostgemüse mit Tomaten, Gurken, Paprika, Dreierlei Müsli mit Milch  
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich- Dip,  
Verschiedene Aufstriche wie Frischkäse, Butter, Schmelzkäse, Konfitüren, Honig und Nutella, Brot, Brötchen, und Brezen, Rührei, gekochte Eier, Speck- Obst und Joghurt

## Getränkecke:

Filterkaffee, Tee, heiße Schokolade ,Orangensaft, Multivitaminsaft, Wasser classic & Naturell, Prosecco

## Ab 11:30 Uhr

Verschiedene Blattsalate  
mit Beilagen und Dressing, Bunte Antipasti

\*\*\*

Festtagssuppe

\*\*\*

Geschmorte Lammhüfte, Schlossroulade vom Rind,  
Curry- Hähnchen, Fischvariation, Rucola Ravioli in Sahnesoße,  
Nudeln mit Pesto, gebackenes Gemüse im Weinteig, Buntes Gemüse  
Erbsenreis, Kartoffel- Karottenstampf,  
Lammjus, Rotweinssoße, Weißweinssoße

\*\*\*

Dessertvariation aus der Schlosspatisserie, Schokoladenfondue  
Kuchen und Feingebäck

Preis: € 35,00 pro Person