

Osterbrunch: am Sonntag, den 20. April 2025 von 11.30-14.30 Uhr

Sie können mit leckeren Frühstückskomponenten,
wie verschiedene Wurst- und Käsesorten
hausgemachter Marmelade, Honig, Müsli und Cerealien,
Rührei und kleinen Bratwürstchen,
Brot und Brötchen und vieles mehr starten.



Weiter geht es dann mit
Couscoussalat ✓
Kartoffel-Kräutersalat ✓
Kirschtomatensalat ✓
Gurkensalat ✓

Rote Bete-Salat | Himbeere | Granatapfel | Minze
gefülltes Ei

Räucherfischplatte | Apfel-Meerrettichschmand
Matjesfilet | Hausfrauensauce
Roastbeef | Remoulade | süß-saures Gemüse



Spargelcremesuppe | Ciabatta



Gebratene Fischvariation

Buntbarsch | Seehecht | Knurrhahn | Spargel-Lauchragout

Pökelfleisch von der deutschen Färse | Meerrettichsauce | grüne Bohne
Truthahncurry | Mango | Cashew
Hähnchennugget

Wokgemüse ✓
mediterranes Gemüse ✓

Salzkartoffel | Kartoffel-Bergkäsegratin | Krokette
Sesamreis ✓



Zweierlei Schokoladenmousse | Heidelbeere
Obstsalat | Limettentopfen
Eierlikörcreme | Amarettini

€ 41,50 pro Person



Ihre Getränke:

*Multivitaminnektar, Filterkaffee und Tee
sind bereits im Preis inkludiert*

Unsere Weinempfehlung:



Chardonnay QbA trocken

Duft von Melone und Zitrusfrüchten

dezente, fast weiche Säure

Winzergenossenschaft Edenkoben

Pfalz, Deutschland

Glas 0,15l € 6,00

Flasche 0,75l € 28,80



Merlot IGT halbtrocken

das Bouquet mit fruchtig-würziger Note

wirkt im Finale sehr authentisch.

Kellerei La Trigi

Sizilien, Italien

Glas 0,15l € 6,20

Flasche 0,75l € 29,90€

**Weitere Getränke reichen
wir gerne nach Ihren Wünschen
zu den aktuellen Kartenpreisen.**

