

Herzlich willkommen zum Osterbrunch 2026

Weißweine

Grauer Burgunder QbA
Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
trocken

La Ronca Pinot Grigio Veneto DOC
Venetien, Sartori
trocken

Roséwein

Portugieser Weißherbst QbA
Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
halbtrocken

Rotweine

Hamballe Spätburgunder
Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe
trocken

La Ronca Merlot Veneto IGT
Venetien, Sartori
trocken

Schoppen 0,25l	Euro 10,00
Flasche 0,75l	Euro 30,00

Frühstück vom Buffet

Frisches Obst, Müsli und Cornflakes, Naturjoghurt und Fruchtojoghurt
Verschiedene Brötchen, Croissants und süße Teilchen
Marmeladen, Honigauswahl und Nutella
Butter, Margarine, Frischkäse, Aufschnitt und Käseauswahl
Gebratener Speck, Rührei, Nürnberger Würstchen und gekochte Eier
Orangensaft, Apfelsaft
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl



Kalte Speisen vom Buffet

Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella und gezupftem Basilikum

Tomaten-Bruschetta mit frittierten Sardinen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Tatarsauce

Räucherlachs mit Frischkäse und Brotchips

Antipasti di Verdure – Verschiedenes Gemüse, gegrillt und eingelegt

Warme Speisen vom Buffet

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce, Bohnengemüse
und hausgemachten Krokettchen

Gebratene Putenmedaillons mit buntem Gemüse, Rahmchampignonsauce
und Pasta

Gebratenes Viktoriabarschfilet mit Rieslingsauce und Butterkartoffeln



Dessert vom Buffet

Schokoladen - Schnitte
Vanilleeis mit roter Grütze und Schlagsahne

€ 59,00 pro Person inkl. Aperitif