

Osterbrunch am Sonntag, 17. April 2022

Beginn: 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Frühstück

Käse- und Wurstauswahl, gebeizter Lachs, Joghurt, hausgemachter Fruchtquark, Kräuterquark

frische Eierspeisen, hausgemachte Marmelade, Osterbrot, Brötchen- und Brotauswahl

Cerealien, frischer Obstsalat, Säfte, etc.



Vorspeisen

Gemüseterrine

Vitello Tonato

Hummus und hausgemachte Dips

Salatbuffet

Antipasti

Spargelschinkenröllchen

Suppen

Leberknödelsuppe (mit Pfannkuchen)

Bärlauchsuppe

Hauptspeisen

Lammspezialitäten

Roastbeef

Kabeljau

Putenschnitzel

Dazu servieren wir:

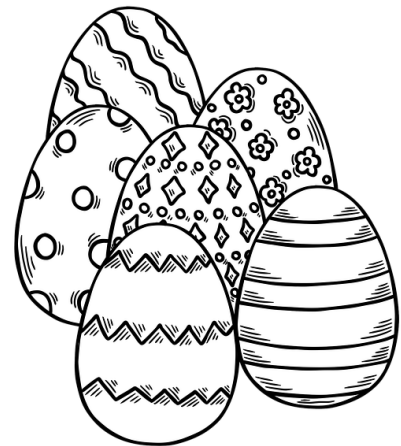
Frühlingskräuterrisotto, Kartoffelgratin, Wedges, Klöß

Mediterranes Gemüse und buntes Marktgemüse

Dessertbuffet

Crème Brûlée, Miniwindbeutel, Eierlikötiramisu, Beerenschnitt

Gratinierte Erdbeeren mit Sabayone



Preis: 42,00 pro Person, Kinder unter 3 sind frei, bis 12 Jahren 21,00

Osterarrangement:

2 Übernachtungen ins unseren frisch renoviertem Doppelzimmer Südseite mit Panoramablick,

inkl. kleiner Osterüberraschung und gemütlichem Osterbrunch

€ 330,00 für Zwei im Premiumzimmer (Verlängerungsnacht € 60,00 pro Person)

€ 340,00 für Zwei im Galerie- bzw. Häuslazimmer (Verlängerungsnacht € 65,00 pro Person)