



## Osterbrunch 2019

*Kleines Niederrheinisches Frühstücksbuffet  
Brot, Brötchen, verschiedene Aufschnitt- und Käsesorten, Eier, Speck und Cerealien  
\*\*\**

*Tomate mit Mozzarella mit frischem Basilikum  
Variation von Fischterrinen  
an Dill-Senf und Knoblauchdip*

*Hähnchenbruststreifen in Kokospanade  
an Mangosauce  
\*\*\**

*Umfangreiches  
Salatbuffet mit hausgemachten Dressings  
\*\*\**

*Waldpilzcremesuppe  
Hühnerbouillon mit Juliennegemüse und Grießklößchen  
\*\*\**

*Lammrollbraten mit Lammbrät im Wirsingmantel gefüllt  
in Kräuterjus*

*Gedünstete Hähnchenbrustfilets an Currysauce*

*Brickteighörnchen  
mit Lachs und Parmesan-Crème Fraichefüllung  
\*\*\**

*Reis und Mandelbällchen  
Couscous (vegetarisch)  
\*\*\**

*Fingermöhren und Romanesco  
\*\*\**

*Mousse von weißer Schokolade  
Limetten-Zitronen Buttermilchcreme  
Obstsalat  
\*\*\**

*Für unsere kleinen Gäste  
Spaghetti Bolognese  
Vanille und Schokoladenvla*

***Preis pro Person 25,90 € - Kinder bis 12 Jahren 50 %***