



OSTERSPEZIALITÄTEN

05. & 06. April 2026

Genießen Sie unsere besonderen Osterspezialitäten – zusätzlich zu unserem klassischen Frühstücksbuffet:

VORSPEISEN

Gekochtes Ei & Grüne Soße

Boiled Egg & Green Sauce

Blattsalate & Rohkost

Mixed Leaf Salad & Crudités

Geräucherte Forelle u. Heilbutt mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Smoked Trout & Halibut with Honey-Mustard-Dill Sauce

Spargelsalat mit Kirschtomaten und Parmesan

Asparagus Salad with Cherry Tomatoes & Parmesan

Spargel / Erdbeere Salat

Asparagus & Strawberry Salad

CousCous mit Minze & Zitrus

Couscous with Mint & Citrus

Carpaccio vom Kalb mit Rucola & Trüffelcreme

Veal Carpaccio with Arugula & Truffle Cream

Mini-Caprese-Spieße (Mozzarella, Tomate, Basilikum)

Mini Caprese Skewers (Mozzarella, Tomato, Basil)

Kleine Quiche-Stücke (vegetarisch / Vegan)

Small Quiche Pieces (Vegetarian / Vegan)

Bärlauch Creme- Suppe

Wild Garlic Cream Soup

HAUPTGÄNGE

Lammbratwurst & Nürnberger vom Grill

Lamb Sausage & Nürnberger Sausages from the Grill

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinsauce

Braised Veal Cheeks in Port Wine Sauce

Zander auf Spargel – Tomaten Ragout

Pike-Perch with Asparagus & Tomato Ragout

Kartoffelgratin mit Kräutern

Herb Potato Gratin

Fragola Risotto Bärlauch

Fragola Risotto with Wild Garlic

Backofen-Karotten in Honig-Thymian glasiert

Oven-Roasted Carrots Glazed with Honey & Thyme

DESSERT

Hefegebäck/Ostergebäck

Yeast Pastries / Easter Pastries

Karottenkuchen mit Glasur

Carrot Cake with Glaze

Erdbeer-Tiramisu

Strawberry Tiramisu

Oster-Mousse-Trio (Schokolade, Erdbeere, Vanille)

Easter Mousse Trio (Chocolate, Strawberry, Vanilla)

Cheesecake im Glas mit Beerenkompott

Cheesecake in a Glass with Berry Compote

Frische Früchte

Fresh Fruit

Kaiserschmarren mit Apfelkompott

Kaiserschmarrn with Apple Compote

Candy Bar

Preis: 69,00 € pro Person

inklusive Säfte, Softdrinks, Wasser, Sekt, Wein und Heißgetränke.

Kinder (6–13 Jahre): 24,00 €

Kinder unter 6 Jahren kostenfrei.