

Osterlunch



am Ostersonntag und Ostermontag

Frühstückskomponenten

Korb mit frischem Landbrot und Baguette, Butter und Schmalz
Auswahl von Wurst und Käsespezialitäten
Auswahl an Konfitüren
Verschiedene Cornflakes- und Mülisorten
Joghurt, Quark und frischer Obstsalat
Rührei mit Speck, Nürnberger Rostbratwürstchen und Bacon

Suppe

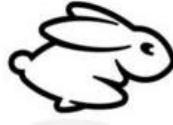
Cremige Suppe vom Spargel mit grünem Spargel und Schnittlauch Öl

Vorspeisen

Zarte Räucherlachswürfel auf Pumpernickel mit fruchtiger Limonencreme
Hähnchenroulade auf Süßkartoffelcreme und Grillgemüsesalat
Vegane Erbsenmousse mit Kokosmilch
Jahreszeitliche Salatauswahl mit dreierlei Dressings



Osterlunch



am Ostersonntag und Ostermontag

Hauptgerichte

Poulardenburst gefüllt mit Tomaten-Concassée und Kräutern,
dazu Gemüse-Couscous und Aprikosen-Chutney

Gebratene Tranchen vom Zanderfilet
an weißem und grünem Spargel
Sauce Hollandaise und braune Butter
an kleinen Kartoffeln mit Schale

Gransole Limon Basilico
gefüllte Nudelteigtaschen mit Ricotta, Zitrone, Basilikum
Karotten – Petersilienwurzelpüree und Basilikum Pesto

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen-Nuggets mit Pommes
Spaghetti mit Tomatensauce

Desserts

Schokoladenmousse von heller und dunkler Schokolade mit Beeren
Feine Crêpes von der Crêpestation mit Eiscreme von der Eismeierei Babelsberg
Grüne Grütze mit veganer Vanillesauce
Saisonal gestaltetes Obstarrangement

