



# FRÜHLINGS- BRUNCH

...und weiter geht es mit leckeren Brunch-Ideen...

Diesmal setzen den Schwerpunkt  
auf unsere lecker -leichte Frühlings-Küche.  
Pikant, frisch, lecker mit vielen frischen Kräutern...kurzum:  
der ideale Übergang ins „Frühlings-Feeling“ !

## Termine:

17. März und 31. März  
jeweils sonntags  
von 10:30 - 14:30 Uhr

## Und was ist das Besondere am „Frühlings-Brunch“?

### Zunächst einmal unsere regulären Komponenten:

**Frühstück:** ofenfrische Brötchen-Vielfalt,  
leckere Croissants, süße Aufstriche  
(Marmeladen, Erdnuss-Butter, Apfelkraut...),  
hochwertiger Wurst- und Käse-Aufschnitt,  
frischer Obstsalat, Joghurt, warme Eier-  
Komponenten, knuspriger Speck o.  
knackige Würstchen, Cerealien- Bar...

**Mittagessen:** Kleine, feine Vorspeisen,  
zwei leckere Hauptgerichte (1x vegetarisch, 1x Fleisch)  
mit leckeren Beilagen, Salat-Bar, köstliche Desserts/  
Mini-Kuchen

**Getränke:** Filter-Kaffee, Teeauswahl,  
Orangen-Nektar vom Büffet

Preis pro Person: 25,50 € Kinder anders- bis 5 Jahre frei\*\*

### Frühlings- Komponenten:

**Vorspeisen:** Pumpernickel-Taler mit Kartoffel-Kresse-Creme und geräuchertem Lachs oder  
geräucherter Forelle| Bruschetta mit erfrischenden Tomatenwürfelchen und Bärlauch-  
Pesto, karamellierte Radieschen, Roastbeef-Röllchen mit Kräuter-Schmand,  
bunte Salat -Auswahl mit Balsamico-Dressing oder Orangen-Joghurt-Dressing

Sauerampfer-**Suppe** im Weckgläschen

**Hauptgerichte:** Hähnchenbrust-Medaillons mit Frühlings-Kruste auf Kartoffel-Lauch-Gemüse  
mit Erbsen und grünem Spargel, Nudel-Pfanne mit Lachswürfeln, Kirschtomaten & Rucola

**Desserts:** cremige Quarkspeise mit Mango und Rosenwasser | Herzwaffeln, Obstsalat