



# HELLO- SUMMER- BRUNCH

Leichte und kreative Gerichte:  
Wir begrüßen kulinarisch den Sommer!

Termin:

Sonntag, 23. Juni, 10:30 - 14:30 Uhr

Zur besseren Planung bitten  
wir um Reservierung.

**Aggertal-Hotel „Zur alten Linde“, Bartholomäusstraße 8, 53797 Lohmar**  
**Telefon: 02206- 95930 | Email: [info@aggertal-hotel.de](mailto:info@aggertal-hotel.de)**

**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:**

Viele kleine, feine **Vorspeisen**, kleine **Salat-Bar**, zwei leckere **Hauptgerichte** (1x vegetarisch und 1x Fleisch) mit passenden Beilagen, Auswahl an köstlichen Desserts/ Mini-Kuchen **Getränke vom Büffet:** Filter-Kaffee, Teeauswahl, Orangen-Nektar Preis pro Person: 25,50 €  
Kinder anders- bis 5 Jahre frei\*\* 6.- einschl.12 Lj. p. Lj. 1,50 €

## **Sommer- Spezial- Brunch- Komponenten\*:**

**Vorspeisen/Frühstücks- Komponenten:** Champignon- Parmesan-Rührei, gegrilltes Sommergemüse und pikante Chorizo, Knusper-Kissen mit Tomate- Mozzarella-Füllung, Bircher - Müsli mit Kokosnuss & Cranberries, Roastbeef- Röllchen, Gurke mit Thunfisch-Mascarpone-Creme...

\*\*\*

**Hauptgericht- Komponenten:** Saltimbocca von der Hähnchen und Kalb (ital. Zubereitungsart: gebratenes Fleischstück, ummantelt von frischem Salbei und luftgetrocknetem Schinken), Tagliatelle mit Basilikum- Zitronen- Fond, cremiges Spargel- Risotto, buntes Kartoffelgratin mit Zucchini, Lauch und Paprika, gratiniert mit leckerem Mozzarella

\*\*\*

**Dessert- Komponenten:** Leichtes Sommer- Tiramisu mit Pfirsich im Weckgläschen, cremiger Milchreis mit Erdbeer- Püree

\* Abweichungen der Speisen aufgrund der Verfügbarkeit möglich!

