



UNTERSCHWEINSTIEGE RESTAURANT

OSTERBRUNCH.

FRÜHSTÜCK

herzhafte Schinken- und Wurstvariationen, französische Käsesorten, Fruchtsäfte
Kaffee- und Teespezialitäten; Krustenbrot, Bröchensortiment

VORSPEISEN

Weißer Stangenspargel mit Räucherforelle und Bärlauchcrème
Gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, eingelegte Tomaten und Basilikum
Lachstatar mit Dill, Zitrone und Crème Fraîche, Geräucherter Wildschinken mit Preiselbeeren
Pyramide von gebratenen Garnelen, Rustikales Wurstbrett

SALATBAR

Shrimps-Gurkensalat mit Schmand und frischen Kräutern, Krautsalat, Rindfleischsalat, Romanaherzen,
Kopfsalat, Mixed Babyleaf Salat, Caesardressing, Balsamicodressing, veganes Dressing
verschiedene Toppings zum Salat

SUPPEN ZUM OSTERFEST

Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons
Klare Tomatensuppe mit Basilikum

GRILLSPEZIALITÄTEN ZUM HAUPTGANG

Knuspriger Schweinebauch,
rosa Lammkoteletts, mit Zitronen- und
Kräuterbutter, Speckbohngemüse und Rosmarinkartoffeln

GROSSMUTTERS KÜCHENSCHMANKERL

Lachsforellenfilet mit Boillonkartoffeln

Lammragout mit Speck, Lauch, Staudensellerie, Waldpilzen und Kräutern,
dazu Butterspätzle, Schmand und Preiselbeeren

FÜR SIE VON UNSEREM KOCH

TRANCHIERT

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarin und Knoblauch

Saftiger Bug vom Schwein mit knuspriger Schwarte und Biersauce

VEGETARISCHES AUS DEM

PARMESANLAIB

Kleine Makkaroni in Bärlauchrahm mit Kirschtomaten, Parmesan und Chili

Vegane Lasagne mit buntem Gemüse

SÜSSE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Süßes Fingerfood, Terrinen, Moussespezialitäten und Gebäck
Osterschokolade und Ostereisbombe
Internationale Käseauswahl
mit bunten Trauben und Nüssen
Brotkorb und frische Früchte