

# Osterbrunch

Regional und vielseitig

## Suppe

Vegane Spargelsuppe / Mango- Chutney / Kerbel-Öl

## Vorspeise

Rühreier / Spiegeleier / vegane Rühreier / Schnittlauch

Nürnberger Würstchen / gebratener Speck

regionale Wurst- & Schinkenauswahl

„Maison Kober“ – Käsevariation „deutsch & ländlich“

Cerealien / Bio Brot / Butter / Margarine / Marmelade / Nutella

kleines Salatbuffet mit gefüllten Käseperlen / Kernen / Dressings / Toppings

Berliner Tapas / Kalbsschnitzel / Currywurst / Hummusbällchen

## Hauptgang

Osterlammbraten oder Rinderbraten „live geschnitten“  
mit Rosmarin- Jus / Süßkartoffelpüree / Antipasti getrüffelt

Zander

mit Berliner Schmorgurken / Drillingskartoffeln

Getrüffelte Pasta

mit Kirschtomaten / Parmesan / veganem Käse

## Dessert

Obstplateau

Macarons

Obst- tartes / Pralinen

Buffet-Preis: 59,00 Euro pro Person  
inklusive Auffahrt zur reservierten Zeit, Prosecco-Empfang und Tischreservierung  
Kinder bis 14 Jahre zahlen 1,50€ pro Lebensjahr