

Osterbrunch 05.04.26

im Getreidehaus, Peiner Landstraße 36

vom 10 - 14 Uhr



Kalter Teil:

Aufschnitt- und Salami Variationen
Käsespezialitäten ergänzt mit frischem Obst
Fischspezialitäten dazu Meerrettich und Senf-Dill-Soße
hausgemachte Antipasti-Variationen
Tomate - Mozzarella mit Pesto
Vitello Tonnato nach Art des Hauses
Melone-Parmaschinken
Gefüllte Pfirsichhälften auf einem Salatbett
Frische Blattsalate mit rosa gebratener Entenbrust
dazu Orangendressing
Obstplatte mit geschnittenen Früchten
Hausgemachte Quarkspeise
Süße Ecke mit verschiedenen Marmeladen, Honig, Müsli & Co
Brot und Brötchenvariationen
Mini-Croissants

Rührei, Speck und kleine Nürnberger, Spiegelei

Zum „warm“ werden ab ca. 11:30 Uhr:

Maronencremesüppchen

Hauptgang ab ca. 12:30 Uhr:

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin/Thymiansoße
Im Ganzen gegartes Schweinefilet im Speckmantel
mit einer Waldpilzsoße
Poschiertes Lachsfilet mit Kräutersoße und Gemüsestroh
Hausgemachtes Kartoffelgratin und Krokette
Gemüseauswahl mit Romanesco, Bohnen im Speckmantel,
Blumenkohl und Möhrengemüse

Vegetarisch/ vegan:

In Pesto geschenkte Gnocchis mit frischen Champignons, Zucchini,
Paprika und Kirschtomaten

Dessert:

Tiramisu classic
Beerenkomposition mit griechischem Joghurt

Preis pro Person inkl. Kaffee und Tee

34,00 Euro/ Kinder ermäßigt