

# Oster – Festtags – Brunch im Laubengarten

## **Süß und herzhaft zum Frühstück:**

Bunt gefärbte Oster - Eier, frische Früchte, Cornflakes,  
cremiger Joghurt, Quark,  
knusprige Brötchen und warme Croissants,  
verschiedene Brotsorten,  
u.a. Vollkorn - und Schwarzbrot  
Butter, vielerlei Wurst - und Käsesorten,  
fruchtige Konfitüren,  
herzhafter Rauchlachs mit Sahnemeerrettich  
sowie Rührei mit Schnittlauch und Speck

## **Vorspeisen**

Lachsvariation mit Honig-Dillsauce  
Vitello Tonnato von Kalbsrücken  
Bunter Meeresfrüchtesalat  
Sous Vide gegarte Lammkeule in Kräutervinaigrette mit Ratatouillesalat  
Gemüsequiche mit Kräuterschmand  
Brot, Butter, Dip

## **Hauptgang**

Lammragout  
mit Dörrtomaten, Perlzwiebeln, Knoblauch und Pilzen  
Spanferkelrücken  
in Zuckerrübenjus mit Bacon und Tomaten  
Kabeljau in Pommery-Senf-Sauce  
mit Muscheln und Garnelen  
Vegetarische Spinatmaultaschen in Tomatenragout  
  
Kartoffelgratin, Butterkartoffeln  
Reis, Ratatouille, Schwarzkohl

## **Dessert**

Schokoladenkuchen mit Nüssen und Früchten, Kirschkompott  
Amarena-Kirsch-Mousse mit Mangoragout  
Pfirsichtiramisu mit Mandeln