



Osterbrunch

Ostersonntag 20.04.2024. 11.30 Uhr bis 14 Uhr

Frühstück & Vorspeisen

Croissants / hausgemachte Marmelade / Obstsalat / Joghurt

Rührei und Speck / Eingelegte Soleier

Pochierter Lachs / hausgeräucherte Makrele / Meerrettich / Apfel

Carpaccio vom gebeiztem Holsteiner Ochsen/ Ruccola / Parmesan

Kalbfleischpastete mit Preiselbeeren

Anti Pasti von geräucherten nordischen Gemüsen / Petersilienöl

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Brot & Brötchenauswahl mit gesalzener Butter und verschiedenen Dip´s

Hauptgang

Rosa Lammkeule vom Dithmarscher Salzwiesenlamm / Rosmarinjus

Wilhelmsburger Grillkartoffeln / Saisonales Gemüse mit Rügener Rapsöl

Gebratenes Kabeljau Filet / Sauce von der geräucherten Paprika

Vegane Pasta / Bärlauch - Sonnenblumenkern - Pesto

Dessert

Karottenkuchen / Eierlikörmousse

Brunchbuffet inklusive Kaffee & Kaffeespezialitäten, Säfte für € 32,50 pro Person

Kinder von 6 bis 12 Jahren € 16,50

alle Kleinen unter 6 Jahren laden wir gerne ein!

Wir freuen uns auf Eure Reservierung!

Telefon: 040 302156600 oder direkt bei uns im Restaurant!