

# liebevolles Brunch-Buffet

zu Ostern am 05. & 06. April 2026 zwischen 10-14 Uhr

## Frühstücksbuffet

- Croissant
- Mehrkornbrötchen, Graubrot, Baguette
- Brezeln
- Freilandeier aus Eggerscheidt/Ratingen
  - Rührei (Kräuter & Natur)
  - gekocht
- Bacon, Champignons, Grilltomate
- Serrano- & Rosmarinschinken
- Comté Käse, Brie
- Leberwurst, Wurstaufschnitt, Fisch
- Marillenmarmelade & Nuss-Nougatcrème (von Darbo), Honig, Ahornsirup
- Butter, Frischkäse, Hummus
- Müsli, Cornflakes, Smacks, Nüsse
- griechischer Joghurt
- Avocado-Scheiben
- Obstsalat & Obstkorb mit saisonalem Obst
- Antipasti, Salatvariation, Kresse, Radieschen, Oliven
- Pancakes
- Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, Weißwürstchen

## Lunchbuffet

- Roastbeef im Ganzen gegrillt
- Lamnbraten
- Geschmolzener Lachs | Kräuter-Knoblauch-Marinade
- Linsen Dal (vegan)

## Beilagen:

- Ofen-Drillinge | Olivenöl | Rosmarin
- Zweierlei Blumenkohl | Ofengemüse
- Spinat
- Kartoffelgratin

## Dips:

- Trüffelmayonnaise
- Sauce Béarnaise
- Kräuterbutter
- Tzatziki

## Dessertbuffet

- Tiramisù con Savoiardi
- Profiteroles bianco & scuro (Vaschetta)
- Braune und weiße Mousse

**Preis pro Person (ab 12 J.)**

**€ 49,00**

**Preis pro Kind (7-11 J.)**

**€ 15,00**

**Preis pro Kind (3-6 J.)**

**€ 8,00**

**Preis pro Kind (0-2 J.)**

**kostenfrei**

Die Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer, aber zuzüglich aller Getränke.

Das Buffet wird je nach Wetter in der 1. Etage oder auf der seitlichen Terrasse aufgebaut.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Ihre Rechnung begleichen Sie bitte bar oder per EC-Karte.

*Eine Allergenliste erhalten Sie auf Nachfrage.*