

liebevolles Brunch-Bufferet

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 13 J.)

€ 49,00

Preis pro Kind (6-13 J.)

€ 24,50

Preis pro Kind (0-6 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.