

Osterbrunch

Sonntag, 31. März 2024

So funktioniert's:
Als Basis für einen fabelhaften Start in den Tag, für jeden Gast:
Grundpreis 11,90 € (1. & 2.):

1. Filterkaffee oder Tee
soviel man eben für einen guten Start in den Tag braucht...

2. Zum Starten:

Im Bügelfläschchen
frischgepresster Ingwer-Karotten Shot (vegan)

Brotkörble:
Selbstgebackene Briocheknoten, Fitnessroggen mit Nüssen, Bananenbrot (vegan)

dazu unsere Aufstriche:
Kressebutter
Rhabarber-Vanille Marmelade
Dattel-Curry Aufstrich
Obazda mit Birne und Kürbiskernen

3. wählen Sie nun nach Hunger, Lust & Laune aus folgenden Speisen:

Im Gläschen

Klassisches Bircher Müsli 4,50 €

Rauchlachs • Spinat • Frischkäse • Kräuterflädle 5,80 €

Eiersalat • Honigschinken • Aioli • gegrillter Chicorée 4,90 €

Feines Kohlrabi-Schnittlauch Süppchen • Garnele 4,80 €

feine Roastbeef Scheiben • Sauce Cumberland • Frühlingszwiebel-Birnen Salat 9,60 €

Warme Speisen

Ei „Benedikt“ Pastetchen

Pochiertes Ei • Speck • Sauce Hollandaise • Tomate • Avocado 9,80 €

Süßi: Mini Pancakes • Blaubeeren • Schmand • Ahornsirup 6,50 €

Schweinelenndchen mit Bärlauch im Schinkenmantel • Pilzrahm • handgeschabte Spätzle 11,00 €
(vegi: Austernpilzupäckchen)

Fregola Sarda • Zitrone • Fenchel • karamellisierte Tomate • Rosmarin (vegan) 9,00 €
Wahlweise auch mit Fisch (Tagespreis)

Süßer Abschluss

Rüblükuchenschnitte (vegan) 3,50 €

klassische Crème brûlée 5,60 €