

Glacehaus Oster Brunch

Oster-Sonntag und Oster-Montag

10:00 Uhr – 14:00 Uhr

Filter-Kaffee, Tee & Wasser so viel Sie mögen,
Prosecco oder O-Saft zur Begrüßung



Verschiedene Brötchen, Vollkornbrot, Croissants, Baguette, Marmelade,
Schoko-Aufstrich, Honig, Sirup, Erdnussbutter, Müsli,
hausgemachtes Bircher-Müsli, Cornflakes, Haferpoppins,
Haferflocken, Trockenobst, Nüsse

4 Sorten Antipasti

Farmer- & Fleisch- & hausgemachter Lachssalat

Vegane Aufstriche, gefüllte Eier

Lachs-Frischkäseröllchen

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senfsauce

Roastbeef & Remoulade

Vitello Tonnato

Möhrenquiche mit Kräuterquark

Wurst, Schinken, Kochschinken & Salami fein aufgeschnitten,
Käse, ca. 8 Sorten angemachter Frischkäse mit Lauch & Kräutern,

Rohkost & gemischter Salat mit Kernen, Avocado

Bulgur-Salat, Tomate-Mozzarella-Platte, Avocado-Eiersalat

Warme Speisen:

Lamm – Curry, Lachsforelle-Häppchen in Basilikum-Pesto,

Nürnberger Rostbratwürstchen, Speck

Spiegeleier, Rühreier, gekochte Eier,

Shakshuka mit Feta, Chili con carne, Tomatensuppe

Bratkartoffeln, Ajurvedisches Gemüsecurry mit Reis

Spare Ribs mit Kartoffelwedges & Barbecuesauce

Chicken Wings

Dessert:

Frisch gebackene Waffel (zum selber machen)

Rote Grütze & Vanillesauce,

Schokomousse, Tiramisu & Eierlikör-Kuchen

Pro Person € 34,90 | Kinder bis 12 Jahre € 19,90

