

Osterbrunch im Dreimädelhaus

**am Ostersonntag, 08. April 2012 & Ostermontag, 09. April 2012
von 10.00 bis 14.00 Uhr**

Brot - und Brötchenauswahl mit Croissants & Osterzopf

Schwarzwälder Konfitüren, Nutella, Honig, Joghurt, Quark und Frischkäse

Aufgeschnittenes Obst

Bunte Käseauswahl

Gemischte Aufschnittplatte mit Braten

Deftige ländliche Spezialitäten:

Bauernschinken, Mettwurst, Blut- und Leberwurst, Sauerfleisch und Zwiebelmett

Friesische Fischplatte:

Räucherlachs, gebeizter Lachs, Forellenfilet, Matjes und Krabben,
dazu Sahnemeerrettich, Preiselbeeren und Sylter Sauce

Fleisch- und Eiersalat

Rohkost mit verschiedenen Dips

Allerlei vom Ei

(Rührei, Spiegelei, gekochte Eier)

mit Bacon, Schnittlauch und Nürnberger Rostbratwürstchen

◆◆◆◆

Cremiges Bärlauchsüppchen mit Croutons

Lammkeule mit Merlotsauce, breiten Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Jungschweinsrücken mit Bratensaft, gebuttertem Marktgemüse und Kroketten

Pochierter Wildlachs mit Schnittlauchsauce, gehackten Wirsingherzen und Butterkartoffeln

Hähnchenbrust mit Champignons, Spargel und Erbsen in Kräutersahne, dazu Duftreis

Blattsalate mit Sprossen und unseren hausgemachten Dressings zur Wahl:

Joghurt, Vinaigrette, Balsamico und Orangen-Chili

◆◆◆◆

Götterspeise "rot und grün"

Karamellcreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

◆◆◆◆

Möhrenkuchen

Orangensaft, Kaffee und Tee inklusive

Preis pro Person Euro 25,50

Kinder bis 14 Jahren werden nach Alter extra berechnet pro Lebensjahr Euro 1,00

Ab 12.00 Uhr servieren wir Ihnen in unserem Restaurant verschiedene Ostermenüs.

Wir bitten um Tischreservierung unter 04206/831 oder info@drei-maedelhaus.de