



Osterbrunch 2019

21. und 22. April, 11:00 bis 14:00 Uhr

Brot und Brötchen vom Bäcker
Nutella, Honig und vielseitige Marmeladenauswahl
Cerealien, frisches Obst und warme Frühstückssnacks

Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Melonenschiffchen mit Katenrauchschinken aus der Region
Mediterran marinierte Gemüse
Matjeshappen mit Hausfrauensauce
Aufschnitt von Schwein und Geflügel mit Remoulade
Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
Auswahl an Schnitt- und Weichkäse

Gemüsebrühe mit Vitaminstreifen, Eierstich und Grießklößchen

Lammbraten in Thymianjus mit grünen Bohnen
Hähnchenbrust im Speckmantel auf Tomaten-Paprika-Sugo
Piccata vom Seelachs auf Gurkengemüse mit Senfsauce
Butterkartoffeln, Pariser Krokette, Bandnudeln
Ofengemüse und neue Kartoffeln mit Thymian und Rosmarin, gratiniert mit Schafskäse

Chicken Nuggets mit Pommes und Nudeln mit Tomatensauce für die kleinen Osterlämmer

Rhabarberkompott mit Vanillesauce
Milchreis mit Fruchtgrütze
Eierlikör-Mascarpone-Creme mit Kirschen

€ 25,90 pro Person

€ 13,00 für Kinder von 7 bis 12 Jahren

Die Kleinen schlemmen gratis.

Hotel Alter Kreisbahnhof

Norddeutsche Assistenz gGmbH

Königstraße 9 * 24837 Schleswig

Telefon 04621 / 30 200 * info@hotel-alter-kreisbahnhof.de * www.hotel-alter-kreisbahnhof.de