



VELVE DINE | WINE

OSTERBRUNCH 2025

OSTERSONNTAG VON 11 – 16 UHR

FRÜHSTÜCK	<p>Joghurt Natur und mit Früchten Obstsalat Müslistation Regionale Wurstausswahl Regionale Käseauswahl Frischkäse / Butter Avocadosalat Rührei, Speck, Würstchen Hausgebackene Brötchen, Brot und Osterzopf</p>  
VORSPEISEN	<p>Russische Eier Kalbspastete mit Cumberlandsoße Lachs im Ganzen gegart mit Räucherfischauswahl Rote-Bete-Salat mit Matjes und Sherry Klassischer Ceasar-Salat Spargelsalat mit geräucherter Entenbrust</p> 
HAUPTSPEISEN	<p>Lammragout mit Artischocken Kabeljaufilet auf Rahmgemüse Getrüffelte Perlhuhnbrust auf Spargelragout Schupfnudelpfanne mit gebratenen Pilzen und Bärlauchpesto Kartoffelgratin, Spätzle Marktgemüse, Honigkarotten</p>  
DESSERTS	<p>Rhabarbermousse-Schnitte Bayrisch Creme mit Beerenkompott Karottenmuffins</p> 
GETRÄNKE	<p>Kaffee und Tee sowie Säfte vom Buffet inkludiert Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.</p>  
PREIS	<p>49,- € pro Person Kinder bis 16 Jahren werden mit 2,- € pro Lebensjahr berechnet.</p>