



KRUGERS Osterbrunch 2019

Zu Beginn ein Glas Kruger-Traditionssekt zur Begrüßung

Vorspeisen

**Brotspezialitäten aus dem Holzbackofen
mit Gänserillette, Apfelschmalz und Butter**

Spargelsalat mit Zitrone und Schnittlauch

Bunter Bohnensalat mit gebratenem Apfel

„Bauernfrühstück“ – Torte

Tomatenscheiben mit Roten Zwiebeln und Schafskäse

Roh marinierter Lachs mit Bärlauchmarinade

Wild-Spezialitäten auf dem Holzbrett

Gurken und Krabben im Dillschmand



Suppe

Borschtsch mit Rote Bete und Wirsing





Hauptgänge

**Geschmorte Lammschulter
mit gegrillter Zucchini und Gnocchi**

Hähnchen-Piccata mit Tomatensugo und Orecchiette

Wild-Leberkäse am Stück mit süßem Senf

Kabeljaufilet mit Spargel-Kartoffelgemüse

Dessert und Käse

Apfeltarte

Osterzopf mit Schokolade und Nuss

Erdbeercreme mit Zitronen- Meringe

Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Preis pro P. 29 €

Preis pro Kind von 7 – 13 Jahren 14 €

Die Kleinsten lädt der Osterhase ein