

Oster*brunch*

Ostersonntag, 05.04.2026 | 12.00 – 14.30 Uhr

Von der Lachsstation

Geräucherter norwegischer Lachs aus der
„Berliner Manufaktur“ mit Sahne-Meerrettich

Aus dem Betonmischer

Caesar Salad mit gebratenen Hähnchenstreifen und
Kräutercroûtons

Vom Vorspeisen-Buffer

Roter Bulgursalat mit Falafelbällchen und Minz-Joghurt
Frutti-di-Mare-Salat mit getrockneter Tomate
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten, Zitrus-Vinaigrette und Avocadowürfeln
Salatbuffet mit verschiedenen Gemüsesalaten und Dressings
Vielfältige Brötchenauswahl mit Butter
Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Kräuteröl

Von der Schneidestation

Ganze Rinderkeule mit Mango-Krautsalat,
Kartoffelbrötchen und BBQ-Sauce

Vom Hauptgang-Buffer

Ganze Lachsseite mit Kräuter-Shrimps und Vermouth-
Sauce, ausgelöste Hähnchenkeule auf Kohlrabi-Rahm,
mit frischen Kräutern und confierten Kirschtomaten
Ofengemüse mit Süßkartoffeln, grünem Spargel,
Granatapfelkernen und mariniertem Fetakäse (extra)
Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin
Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Desserts

Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Früchten

zum Selbstglasieren

Griechischer Joghurt mit Holunderblütensirup,

Beerenragout und Estrel-Honig-Crumble

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu mit Kaffeelikör und Löffelbiskuit

Dunkles Schokoladenmousse mit Eierlikörsahne

Eisawahl mit Toppings