



Osterbrunch

Frühstücks Items

Paprika, Gurken, Möhren, Hummus, (veganes)
Bircher Müsli, Ingwershots, verschiedene
Milchsorten, frische Beeren, Fetakäse,
Avocadocreme, Verschiedenes Obst,
verschiedene Säfte

Brot und Müslistation

Verschiedene Schnittbrote, Brötchenvariation,
Croissants, Plunder, Käsekuchen, verschiedene
Müslis, Nüsse, verschiedenes Trockenobst,
Butter, Marmeladenvariation

Vorspeisen

Rosa Thunfischscheiben

Panierte Avocado, Srirachamayo

Pulposalat

Estragon, Staudensellerie, junge Erbsen

Roastbeef

Sauce Remoulade, gebackene Schalotten

Cremige Burrata

Spargelsalat, Trüffel Vinaigrette

Bulgursalat

Minze, Granatapfel, Falafel

Seafood

Felsenaustern

Crevetten

Grünschalmuscheln

Cocktail Sauce, Zitronen, Schalotten-
Himbeeressig, Safran-Aioli

Suppe

Bärlauch- Kartoffelcremesuppe

Geräucherte und gebeizte Fisch-Auswahl

Dill-Senfcreme

Französische Käseauswahl

Feigensenf, Trauben

Wurstauswahl der Metzgerei Schlösser

Caesar-Station

Gebratene Garnelen, Parmesan,
Landbrotcroûtons, Kirschtomaten,
Hähnchenstreifen, Caesar-Dressing

Rindertatar-Station

Schnittlauch, gebackene Kapern, Oliven,
Wachsei, Trüffel Crème fraîche, Knusperbrot,
Senf, Öle in Gläsern

Hauptgänge

Rosa Lammhüfte Sous-vide

Morcheljus

Loup de Mer

Nudelrisotto, Estragon, Zitrus-Salsa

Steinpilz Gnocchi

Erbsen, roter Mangold, Pecorino

Rosa Kalbsfilet

Nussbutter Hollandaise

DOX Kartoffelgratin

Kartoffelpüree

Dessertstation

Rhabarber-Zitronen Crumble

Weiße Schokoladentartelets

Erdbeercremeux

Karottenkuchen im Topf

Frischkäse, Orangengel

Springender Hase

Kokosmousse, Himbbere

Eierlikör Cupcake

Mascarponecreme, Vanille

Buntes Osternest

Macarons und Schokohasen

Getrüffelter Sellerie

Wilder Brokkoli, Granatapfelsalsa

Bohnen Cassoulet, Edamame, Ofentomate

Bunte Möhren



Easter brunch

Breakfast Items

Peppers, cucumbers, carrots, hummus, (vegan)
Bircher muesli, ginger shots, various types of milk, fresh berries, feta cheese, avocado cream, various fruits, various juices

Bread and muesli

Various sliced breads, bread roll variations, croissants, Danish pastries, cheesecake, various muesli, nuts, various dried fruit, butter, jam variation

Starters

Pink tuna slices

Breaded avocado, Srirachamayo

Octopus salad

Tarragon, celery, young peas

Roast beef

Sauce remoulade, baked shallots

Creamy Burrata

Asparagus salad, truffle vinaigrette

Bulgur salad

Mint, pomegranate, falafel

Seafood

Rock oysters

Shrimps

Greenshell mussels

Cocktail Sauce, Lemons, Shallot-Raspberry Vinegar, Saffron-Aioli

Smoked and pickled fish selection

Dill mustard cream

French cheese selection

Fig mustard, grapes

Sausage selection from the Schlösser butcher's shop

Soup

Wild garlic potato cream soup

Caesar Station

Fried prawns, Parmesan, country bread croutons, cherry tomatoes, chicken strips, Caesar dressing

Beef tartare station

Chives, baked capers, olives, wax egg, truffle crème fraîche, crispy bread, mustard, oils in jars

Main courses

Pink Lamb Rump Sous-vide

Morel jus

Loup de Mer

Pasta risotto, tarragon, citrus salsa

Porcini Gnocchi

Peas, red chard, pecorino

Pink veal fillet

Nut butter hollandaise

DOX Potato Gratin

Mashed potatoes

Truffled celery

Wild Broccoli, Pomegranate Salsa

Beans Cassoulet, Edamame, Baked Tomato

Colorful carrots

Dessert station

Rhubarb-Lemon Crumble

White chocolate tartlets

Strawberry creamux

Carrot cake in a pot

Cream cheese, orange gel

Jumping Rabbit

Coconut mousse, raspberry

Eggnog Cupcake

Mascarpone cream, vanilla

Colorful Easter nest

Macarons and chocolate bunnies