

Osterbrunch in der Clementine

Brotkorb mit Baguette, Sauerteig, Frischkäseaufstrich & geschlagener Butter ^{AG}

Salat Buffet

Blattsalat mit

Joghurt Dressing^{GM}, Balsamico^O, Olivenöl, French Vinaigrette^{NO}, Kräuteröl, Parmesan^G & Croutons ^A

Erdapfel Salat mit Kernöl ^{LMO}

Krautsalat ^{MO} ^{vegan}

Griechischer Bauersalat ^{GM} ^O

„Tzatziki“ gurken Salat mit Jogurt und Dill ^G

Karotten mit Mandel und orangen Dressing ^{HM} ^{vegan}

Glasnudel Salat mit Sesam, Erdnuss & Koriander ^{CE} ^{HNO}

Waldorfsalat ^{CH} ^{LMO}

Vorspeisen

Osterschinken am Berkel geschnitten, mit Kren & Essiggurke ^M

Räucherlachs Terrine mit Dillbutter. Honigsenf & Brot Chips ^{AG} ^{MO}

Getrüffelte Schinkenrolle ^{CGL} ^{MO}

Russische Eier mit Forellen Kaviar & cremiger Gemüsesalat ^{CGL} ^{MO}

Hühnerleberterrine mit Preiselbeeren & Brioche ^{AC} ^{GO}

Parma Schinken mit Honig Melone, Rucola & Balsamico ^{MO}

Charcuterie Teller mit Oliven & Parmesan ^{LM0}

Antipasti Gemüse ^{vegan}

Flusskrebs Cocktail „bloody mary“ ^{BCGLM0}

Spargel mit Haselnuss Vinaigrette ^{HMO vegan}

Orientalische Platte ^{NMLH vegan}

Suppe

Brunnenkresse Cremesuppe mit Crème fraîche & Baguette Croutons ^{AGMO vegan möglich}

Open Omelette

Eierspeise mit Räucherlachs und Schnittlauch Sauce ^{CDGMO}

Hauptspeisen

Piccata Holstein

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Kapern, Sardellen und und Spiegelei

Geschmorte Lammschulter überbacken dazu Lauch, Erbsen & Minze ^{AGLMO}

-

Lachs confit mit Weißwein-Muschel á la Creme & Kräuter Gnocchi ^{ACDGLMO}

-

Gefüllte Krautroulade mit Graupen, Pilze & wild Kräuter ^{ALMO vegan}

Süße Etagere

Rhabarber Ricotta Tarte ^{ACG}

Schokoladenmousse & Cookie Crumble ^{ACG}

Pavlova mit Vanille Obers & beeren Kompott ^{ACG}