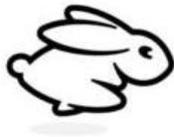


Osterlunch



am Ostersonntag und Ostermontag

Suppe und Vorspeisen

Cremige Suppe vom Spargel mit grünem Spargel und Schnittlauch-Öl
Tiramisu vom Räucherlachs mit Frischkäsecreme und Pumpernickelboden
Marmorierte Basilikum-Mozzarella-Mousse an Ratatouille-Salat
Vegane Erbsencreme mit Kokosmilch, Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar
Jahreszeitliche Salatauswahl mit dreierlei Dressings
Korb mit frischem Landbrot und Baguette, Butter und Schmalz

Hauptgerichte

Poulardenrolle gefüllt mit Brokkoli, Spinat, Karotten und Champignons
Vegetarische Bratlinge aus Maisgrieß und Gemüsewürfeln

Gebratene Tranchen vom Lachsfilet
Blattspinat mit Erdnussauce mit Chili und Ingwer und Weißweinrisotto
Gebackene Blumenkohlröschen an Gemüse-Couscous – vegan

Gransole Limon Basilico
gefüllte Nudelteigtaschen mit Ricotta, Zitrone und Basilikum
Karotten-Petersilienwurzel-Püree und Basilikum-Pesto

Hähnchen-Nuggets mit Pommes
Spaghetti mit Tomatensauce

Desserts

Schokoladenmousse von heller und dunkler Schokolade mit Beeren
Feine Crêpes von der Crêpe Station mit Eiscreme von der Eismeierei Babelsberg
Mango-Passionsfrucht-Törtchen und Orangen-Karamell-Sauce
Saisonales Obst
Auswahl an verschiedenem Blechkuchen von der Landbäckerei Kirstein

