



Kleine, leckere Frühstücksauswahl

Vorspeisen

Angemachte Salate

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing und verschiedenen Toppings | Eiersalat
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Minze | Hummus mit Cumin, Tomate und Cornichons

Salat von der Kirschtomate und Mozzarellakugeln
mit heimischem Bärlauchpesto, süßem Balsamico und gerösteten Pinienkernen

Geräucherter Lachs an Limonen-Crème-Fraîche und rosa Beeren

Roastbeef vom Eifeler Rind an Ingwer-Koriander-Mayonnaise

Lachsroulade mit Frischkäse und Schnittlauch

Heimische Forellenfilets an Sahnemeerrettich

Hauptgänge

Vegetarisch

Gefüllte Teigtaschen mit Zucchini-Tomaten-Gemüse, gerösteten Walnüssen und Grana Padano

Fleisch

Streifen vom Schweinefilet an Pfefferrahmsauce

Geschmorte Lammkeule

Fisch

Gebratenes Zanderflet an Rahmsauerkraut und Passionsfrucht-Beurre blanc

Beilagen

Kartoffelpüree | Saisonales Gemüse | Tomaten-Butterreis

Dessert

Mousse au Chocolat von der dunklen Callebaut-Schokolade | Joghurt-Mascarpone-Creme

Eisbombe

Crêpes mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout



Ostermenü Schloss Burgbrohl 2024

Suppe

Crèmesuppe vom Bärlauch mit Büsumer Krabben und pochiertem Wachtelei

Gebraaten

n-Knoblauch-Jus,

fehlt noch

vegetarisch

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und Blütenhonig,
Portwein-Reduktion und Greizer Polenta-Terrine

Dessert

Mille-feuille von Rhabarber und Erdbeere mit Bourbon-Vanille und heimischem Apfel

79,00€ p.P.