



OSTERBRUNCH IN DER SCHLOSS SCHENKE UND IM RESTAURANT VON BRULE

FRÜHSTÜCK

ANGEMACHTE SALATE

Brotsalat mit italienischem Dressing, Sardellen, Kapern und Minze | Salat von Brokkoli und Schinken
Bohnensalat | Salat von Mozzarellakugeln und Mango mit Balsamico und gerösteten Pinienkernen | Eiersalat mit Frühlingslauch

BUNTE BLATTSALATE mit Balsamico- oder Kirschdressing

VORSPEISEN

Geräucherter Lachs an Honig-Senf-Sauce mit roten Zwiebeln und Ei | Roastbeef vom Eifeler Rind mit Sauce Cumberland
Heimische Forellenfilets an karamellisierten roten Zwiebeln mit Sahne-Meerrettich

WARME KÜCHE

Fleisch

Marinierte Kalbsrückensteaks | Lammragout

Fisch

Gebratene Doradenfilets an Kräuterbutter-Sauce

Vegetarisch

Bandnudeln mit grünem Spargel, Orangen-Senf, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano

BEILAGEN

Mediterranes Kartoffelgratin | Sous-vide-gegarte Holunder-Karotten | Basmatireis mit Kichererbsen

DESSERT

Mousse au Chocolat von heller Callebaut-Schokolade und Pistazie
Parfait von Callebaut-Vollmilchkuvertüre mit Amarenakirschen
Passionsfrucht-Tarte | American Cheesecake