



## Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



# 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