

# von Brule

---

## RESTAURANT

### OSTERLUNCH 2025

#### Vorspeisen

Angemachte Salate | Eiersalat

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing und verschiedenen Toppings

Salat „Niçoise“ mit grünen Bohnen, Thunfisch, Ei, Tomate, Gurke, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln

Salat von geräuchertem Lachs mit Apfel, gelber Paprika, Salatgurke, Lauchzwiebeln und Gewürzgurken

Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikum-Pesto, süßem Balsamico  
und gerösteten Pinienkernen

Bunte Salatauswahl | Balsamicodressing, Essig und Öl mit verschiedenen Toppings

Geräucherter Lachs an Honig-Senfsauce, roten Zwiebeln und Eiern

Roastbeef vom Eifel-Rind an Sauce Remoulade

Heimische Forellenfilets an Apfel-Sahne-Meerrettich

#### Hauptgänge

*Vegetarisch*

Ravioli mit Ratatouille und Tomaten-Coulis

*Fleisch*

Kalbsgulasch vom Eifeler-Rind in Rahm | Gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste

*Fisch*

Gebratene Forellenfilets an Mandelbutter

*Beilagen*

Kartoffelpüree | Pfannengemüse | Petersilien-Butterkartoffeln

#### Dessert

Mousse au Chocolat von der hellen Callebaut-Schokolade | Panna Cotta mit Amarena-Kirschen

Eisbombe | Weiße Schokoladentarte

12.00 - 14.30 UHR | SCHLOSS RESTAURANT VON BRULE  
PREIS PRO PERSON 44,90 € INKL. APERITIF (EIERLIKÖR)