



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

OSTERBRUNCH **Ostersonntag, den 31. März 2024**

11.00 bis 14.00 Uhr

Kontinentales Frühstück

*

Rührei mit Speck

*

Weißwurst mit Brezeln und süßem Senf

*

Tomaten mit Mozzarella, gegrilltes Gemüse mit Basilikum

Rote Bete Carpaccio mit Limonenvinaigrette, Shrimpscocktail mit Ananas,
gebeizter und geräucherter Wildlachs an Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich,

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße),

Scheiben vom Tafelspitz mit Kräuter-Meerrettich-Vinaigrette

*

Geschmorte Lammkeule

an Bohnen-Artischockenragout und Kartoffelgratin

Lachsfilet in Rieslingsoße

mit Blattspinat und Reis

*

Mousse von dunkler Valrhona-Schokolade,

Panna Cotta an Mangosoße, Tiramisu mit frischem Obstsalat,

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Grießflammerie mit glacierten Waldheidelbeeren

Filterkaffee, Tee, Schokolade bis zum Hauptgang
ein Glas Saft

EUR 66,00 pro Person

Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, 72181 Starzach
Tel.: 0 74 57 / 9 33 0 Fax: 0 74 57 / 9 33 100 info@schloss-weitenburg.de