

Osterlunch

im Hotel Scheidberg

ab 12.00 Uhr



Lauwarmer Fjordlachs aus dem Niedertemperaturofen

Variationen von Fisch aus Fluss und Meer

Tatar vom Rind mit roten Zwiebeln

Italienscher Schinken mit Parmesan

Saarländischer Grillschinken mit Spargel

Gebratene mediterrane Antipastigemüse

Zweierlei Carpaccio mit Salsa verde

Grüner Spargel mit bunten Vitaminkernen

Fetawürfel mit Oliven, Tomaten und Paprika

Karotten mit Orange und Sonnenblumenkernen

Edelfischvariation auf einer Grauburgundersauce

Sanft gegarte Salzwiesenlammkeule aus dem Niedertemperaturofen

an mediterranen-Kräuterjus,

Rosa gebratene Schweinefilet und Hähnchenbrust mit

Kräuterkruste und Pfeffersauce

Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

bunte Parmesanfettuccine, frische Frühlingsgemüse

Rosmarinkartoffeln und bunte Pastaauswahl mit zweierlei Saucen

Allerlei Süßes .

Himbeertiramisu, Erdbeermousse, Creme Bruleè,

Panna Cotta mit Orangensauce, Milchreis mit Rosinen

Eisvariation mit Sahne und Waffeln,

Erwachsene 39,90 €

Kinder von 8 bis 15 Jahren 20,00 €