




OSTERBRUNCH BUFFET



modern veggie kitchen
bio. regional. liebevoll für dich.

Ostersamstag | Ostersonntag | Ostermontag
10:00-15:00 Uhr





36,8 p.P

+ Orangensaft oder Sekt

Zeit für Familie und Freunde: am Wochenende darfst du dich auf ein reichhaltiges BIO-Brunch-Bufferet mit kalten und warmen Speisen sowie köstlichen Desserts freuen.

Dieses Jahr erweitert sich unser Brunch-Bufferet mit speziellen Oster Köstlichkeiten in 100 % Bio-Qualität für das gesamte Osterwochenende:

GEFÜLLTE EIER

Gartenkresse | Sesam | Radieschen

EI-AUFSTRICH

Bärlauch | Vollkornbrot



KAROTTEN-FRISCHKÄSE WRAP

Bärlauchcreme | Sonnenblumenkerne



KAROTTEN- INGWERSUPPE

BÄRLAUCH-GNOCCHI

Kohlrabi-Erbsengemüse

CREMESPINAT

Rösterdäpfel | Schnittlauchsauce



FASCHIRTER SOJABRATEN

Erdäpfelpüree | Kerbelkarotten

BÄRLAUCH- QUICHE

Feta | Oliven

OSTERPINZE

hausgemachte Marmelade



SAFTIGER KAROTTENKUCHEN

Zitrone | Thymian

SÜSSE NASCHEREIEN

Du findest diese und weitere Köstlichkeiten auf unserem Buffet.

