



Osterbrunch

Ostersonntag & Ostermontag, 10–15 Uhr

Frühstücksbuffet • Warme Speisen • Live-Cooking

Pro Person inklusive:

- Wasser (0,25l)
- Kaffeespezialitäten
- Säfte

50,90€ PRO PERSON
(0–6 Jahre kostenfrei, 7–12 Jahre 25€)

Anmeldung unter: hotel@classicx-landhaus.de oder Tel.: 06727 897699-100

ClassicX Landhaus & Hotel • Kreuznacher Str. 61 • 55457 Gensingen

Osterbrunch-Menü

Wir kochen für Sie an Live-Stationen!
Am 31.3. und 1.4.2024 von 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Hausgemachte Nuss-Nougat-Creme, verschiedene Marmeladen,
Käse- & Wurstspezialitäten, Bio-Rührei, Croissants und andere Backwaren

Vorspeisen:

Kalbstafilespitz rosa gebraten, dünn aufgeschnitten mit Kräuter-Vinaigrette
Zucchini-/Auberginenröllchen mit Thymian-Ricotta auf buntem Tomaten-Carpaccio
Gefüllte Eier mit Kaviar
Garnelen-Cocktail mit Avocado und Tomatenconcassé
Gegrilltes Gemüse mit Auberginen-Napoli
Salatbowl mit frischen Condiments und Balsamico-Dressing

Suppe:

Kräuterrahmsüppchen mit Croûtons oder Speck-Chips

Hauptgänge:

Gebratenes Rinderfilet, live tranchiert mit Thymian-Jus
Lachsfilet mit Brokkoli im Blätterteig, live aufgeschnitten, Weißwein-Soße
Saltimbocca mit Hähnchenbrust auf Bohnen-Cassoulet
Spinat-Mangold-Lasagne mit Taleggio gratiniert
Kartoffel-Parmesan-Gratin, Kräuterreis, gefüllte Speck-Käse-Drillinge
Gemüse der Saison

Desserts:

Crema Catalana mit Beeren und Rohrzucker karamellisiert
Schokoladentarte mit weißer Schokolade auf Apfelkompott
Gebackene Waffeln auf Vanillepflaumen mit Sahne
Käsevariation mit Feigensenf und Walnussbrot

Preis pro Person: 50,90 €

