



Osterbrunch

Ostersonntag & Ostermontag

5. & 6. April 2026, 10 – 15 Uhr

Frühstücksbuffet • Warme Speisen • Live-Cooking

Pro Person inklusive:

- Glas Secco (oder Traubensecco)
- Wasser 0,25 l
- Filterkaffee

49,80€
PRO PERSON

(0–6 Jahre kostenfrei,
7–12 Jahre 24,90€)

Begrenzte Teilnehmerzahl | Anmeldung unter:

Telefon: +49 6727 897699-100 | E-Mail: hotel@classicx-landhaus.de

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



Starten Sie mit unserem Frühstücksbuffet:
verschiedene Marmeladen, Käse- und Wurstspezialitäten, Rührei oder
Spiegelei sowie Croissants und weitere Backwaren.

Danach:

- Pikanter Rindfleischsalat mit Koriander, Paprika und Sesam
- Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Pesto auf Tomatencarpaccio
- Gefüllte Eier mit geräuchertem Lachs und Kaviar
- Zweierlei Spargelsalat mit Himbeeren und gegrillten Garnelen
- Bunte Blattsalate mit frischen Condiments und Balsamico-Dressing
- Hausgemachtes Focaccia-Brot mit Butter und Aioli

Suppe:

- Getrübte Kartoffelcremesuppe mit Croûtons

Hauptgänge:

- Rosa gebratenes Tomahawk, live aufgeschnitten mit Jus
- Lachsfilet mit Brokkoli im Blätterteig, live tranchiert, Safransoße
- Kleine Wiener Schnitzel mit Zitrone
- Spargel mit Hollandaise und Butter
- Mangold-Spinat-Lasagne mit Tomatensoße und Bergkäse gratiniert
- Kräuterkartoffeln / Kartoffelgratin / Buntes Gemüse / Tagliatelle-Nester

Dessert:

- Vanillemousse mit Rhabarberkompott
- Waldbeerenschaumcreme mit Pistazien
- Hausgemachter Karottenkuchen mit Frischkäse-Frosting
- Internationale Käseplatte mit Feigensenf und Kräuterbrot