



# 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](mailto: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:

- Getrüffelte 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