

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie zu unserem **Oster-Brunch 2026** herzlich willkommen heißen.

Falls Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.
Das Team des Restaurant Schwarzenbruch wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie van Zijp

Frühstück ab 10:30 Uhr

Auswahl an Brot und Brötchen, Croissants,
Butter und Margarine
Aufschnitt, Käse, Honig und Nuss-Nougat Krem
(auf Etageren am Tisch serviert)

Eierspeisen direkt aus der Küche

Egg Benedikt, auf Wunsch mit Trüffel
oder Vegetarisch

Neu: Büsumer Krabben – Rührei
French Toast mit Zimt/ Zucker
(bitte direkt am Tisch bestellen)

Büffet ab 12:00 Uhr

Vorspeisen

Tomate/ Mozzarella/ Pesto
Melone/ italienischer Landschinken
Fisch-Variationen/ korrespondierende Dips
Salatbar mit Blatt- & Rohkost/ Dressings/ Toppings

Hauptgerichte

Roastbeef – am Büffet tranchiert -
Bearner Soße/ Portwein-Schalotten Soße
Gebratene Edelfische/ warmes Honig-Senf Dressing/ Kapern
Kartoffelgratin/
Duett-Spargelgemüse (wenn es verfügbar ist!!!)
ansonsten Buntessaison Gemüse
Rosentrilogie: Blumenkohl, Brokkoli und Romanesco
Bandnudeln/ Tomaten-Rahm Soße/ Rucola/ Grana Padano

Süßes

Creme Brûlée Tonkabohne
Herrenkrem/ Schokoladensplitter/ Übersee-Rum
Schokoladenterrine/ mazierte Mandarinen/ Walnüsse
Eis Truhe: (Schokolade mit Stücken/ Hausgemachtes Sorbet)

Kännchen Filterkaffee und eine Karaffe Wasser
ist auf den Tischen inkludiert

Preis exklusive Getränke pro Person: 69€

Kinder bis 12 Jahre ½ Preis
Kinder bis 4 Jahre ohne Berechnung