



Die Blumen des Frühlings sind die Träume des Winters.

Khalil Gibran (1883-1931)

**Liebe Gäste,**

die ersten Frühlingsboten stecken Ihre Köpfe durch die Erde  
und der Frühling kommt mit großen Schritten...  
und auch Ostern steht bald wieder vor der Tür!

### **Ostern im Village am Weyerberg**

**Dieses Jahr bieten wir  
am Ostersonntag, den 21. April 2019 und  
Ostermontag, den 22. April 2019  
einen köstlichen Osterbrunch von 9.30 Uhr bis 13:00 Uhr an.**

Kresse-Creme-Suppe mit Croûtons

\*

Orangensaft, Tee- und Kaffee, Milch, verschiedene Brot- und Brötchensorten  
Butter, Marmeladen, Land-Honig, Nutella, verschiedene Schnitt- und Weichkäse  
verschiedene Wurstsorten, Heringssalat, geräucherter Lachs,  
Nussmüsli, verschiedene Cerealien, Obstquark, Joghurt natur, Obstsalat  
gekochte Eier, Rührei, eingelegte Oliven, Antipastivariation, Tomate-Mozzarella  
Rohkostsalate, Cous-Cous-Salat, Bauernsalat

\*\*

Asiatisches Thai-Curry mit Basmatireis  
Rostbratwürstchen mit Sauerkraut, Jus und Kartoffelgratin  
Geflügelfrikassee mit Reis

\*

Mousse au chocolate  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Preis pro Person 23,50 €

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen!**





Liebe Gäste,

nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unserer Osterkarte.

Unsere Küche ist für Sie von 12:00 – 14:30 Uhr und von 18.00 – 21:30 geöffnet.

In den Nachmittagsstunden servieren wir hausgemachte Kuchen und Torten.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie fröhliche und sonnige Ostertage!

### **SUPPEN**

Schaumsüppchen von der Zuckererbse mit gebratener Garnele	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsejulienne	6,50 €

### **VORSPEISEN UND SALATE**

Geräucherte Entenbrust auf Frühlingsсалaten

mit Apfeldressing und Granatapfelkernen	7,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit einem lauwarmen Rucola-Tomaten-Brot-Salat	8,50 €
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	7,50 €
Frühlingssalate mit Honig-Senf-Dressing	
klein	5,90 €
groß	8,50 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*



## **FLEISCH**

Gebratene Hahnchenbrust mit Ziegenkäse gefüllt an Salbeijus auf Ratatouille und Basilikum-Gnoccis	16,50 €
Geschmorte Lammkeule mit Birnen, Bohnen Speck und Thymiankartoffeln	16,90 €
Gegrillte Lammkoteletts an Knoblauch-Thymianjus auf Gemüse-Couscous mit Limonenjoghurt	15,90 €
Argentinisches Rumpsteak unter einer Kräuterkruste mit Pilzen, grünem Spargel, Taglitatelle und rotem Pestosauce	21,50 €

## **UNSERE KLASSIKER**

Kalbsschnitzel auf unsere Art mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	18,50 €
Roastbeef 'kalt' mit Salatbouquet, Bratkartoffeln und Sauce Tartare	15,50 €

## **FISCH**

Gedünsteter Lachs an Zitronenschaum  
mit glasierter Roter-Bete, Karotte

und Kartoffel-Dill-Stampf	16,50 €
Saltimbocca vom Seeteufel an Safranschaum mit gegrillter Paprika und Erbsenrisotto	23,50 €
In Salbei gebratenenes Rotbarschfilet unter einer Kräuter-Brot-Kruste mir grünem Spargel, Tomaten und Olivengnoccis	17,50 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*



## **PASTA**

Tagliatelle mit Kaninchenragout, roten Linsen, Karotten und Lauch	16,50 €
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch und Chili	14,50 €

## **VEGETARISCH**

Cremiges Pilzrisotto mit Rapunzelsalat und gehobeltem Parmesan	14,90 €
Gemüse-Couscous mit gratiniertem Feta und Tomatensugo	12,50 €

## **DESSERT**

Mousse au Chocolate mit marinierten Erdbeeren und Eierlikör	7,50 €
Krokantparfait von weißer Schokolade an Portwein-Pflaumen	6,50 €
Käsevariation von Hart- und Weichkäse mit Oliven, Feigensenf und Baguette	klein 6,90 € groß 9,50 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

**Unsere wechselnden Wochenempfehlungen  
finden Sie auf Facebook „Hotel Village“**