

# Restaurant Maritim

## Osterbrunch 2019

### Ostersonntag / Ostermontag

Schusterjungen | Hefegebäck | Danish Pastry

Verschiedenes Brot und Brötchen

Auswahl an Konfitüren und Honig

Auswahl vom Frühstücksaufschnitt

Kräutersalami | Gekochter Hinterschinken | Lachsschinken

Birchermüsli

Verschiedene Blattsalate der Saison

Auswahl an Rohkostsalaten mit Croûtons

Krosser Speck | Verschiedene Salatsaucen

Verschiedene Feinkostsalate

Pilzsalat | Krautsalat | Fleischsalat

Shrimps Cocktail | American Dressing

Dill Schmand

Feine Rauch Spezialitäten

Schwarzwälder Schinken | Pfefferbeißer | Landjäger

Mixed Pickles | Eingelegter Kürbis

Rosa gebratener Kalbsrücken

Remouladensauce | Gemüse Salat

Carpaccio vom Rind

Rucola | Parmesan | Alter Balsamico

Verschiedenes vom Räucherlachs

Meerrettich | Dill-Senfsauce

Internationale Käseauswahl

Kräftige Oxtail

Markklößchen

Krabbensuppe | Gemüse Chips

Maispouarden Suprême

Cremige Graupen | Kräuterseitlinge

Pot au feu von heimischen Fischen

Tomate | Saisonales Gemüse | Kräuterbaguette

Rosa gebratenes Kalbskarree

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gebuttertes Frühlingsgemüse

Cannelloni | Zucchini und Ricotta

Österliche Dessert Überraschung  
aus unserer Patisserie

**Preis pro Person: 46 €**

inklusive speziellem Feiertagsbuffet,  
Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken, einem Glas Sekt zur  
Begrüßung sowie einer halben Flasche Wein.

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 7 bis einschließlich 13 Jahre zahlen 2 € pro Lebensjahr.

Reservierung an [tisch.ber@maritim.de](mailto:tisch.ber@maritim.de) oder per Telefon unter 030 2065-1091