



# Fro(h)kost zu Muttertag!

Der etwas andere Familien-Brunch für die Feiertage

## Fisch

Sherry-Matjes und Matjes-Currysalat  
Hausgebeizter Lachs und geräucherter Heilbutt

## Fleisch

Sous vide gegarte Ochsenbrust  
Hausgemachtes Entenleberparfait  
Filet-Medaillon vom Eifeler Glücksschwein

## Dazu

Gurkensalat, Rote Bete süß-sauer  
Spargel-Salat, Dänischer Nudelsalat  
Forellen-Creme Aufstrich, Remoulade

Hausgemachte Quark- und Laugenbrötchen sowie Schwarzbrot  
**Die Brötchen bitte nochmal bei 160° ca. 3-4 Minuten im Backofen aufbacken!**

## Zum Abschluss

“Rødgrød med fløde” - Rote Grütze mit Vanillesoße

**Dazu passen noch gut ein paar Rühreier, und Fro(h)kost ist perfekt!**

**Preis € 69,00 (reicht für 2 Personen)**

Alle Gerichte sind, ordentlich verpackt, vakuumiert oder im Glas, 2-3 Tage problemlos im Kühlschrank haltbar. Anleitung und Ergänzungstipps findet Ihr zeitnah auf unserer Homepage!

Gilt nur solange der Vorrat reicht! Änderungen bleiben uns vorbehalten.

Ihr möchtet noch einen passenden Wein dazu, kein Problem. Einfach ansprechen!

**Letzte Bestellmöglichkeit für Muttertag! Bitte nur per E-Mail!**

**SONNTAG 02.Mai 12.00 Uhr**

**Änderungen in der Menüfolge bleiben uns vorbehalten! Nur solange der Vorrat reicht!**