



Frühstücksbrunch

Unser beliebter Frühstücksbrunch am Sonntagmorgen
Genießen Sie ein gesundes, vitales und abwechslungsreiches Frühstück.

16,90 € pro Person, von 9:00 Uhr - 13:00 Uhr

**Sonntag
29. März**



Sie finden unter anderem an Getränken: Kaffee, Tee und Kakao, Orangensaft, Multivitaminsaft, Wasser und Milch. Natürlich die verschiedensten frischen Brötchen, Croissants und Süßes. Am Frühstücksbuffet bieten wir z.B. mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella, Luxemburger Leberpate, Räucherlachs und Forelle, Rohkost mit Dipp, Konfitüre, Frischkäse, Schnittkäse, Käse vom Brett, Herzhafter Aufschnitt aus der Eifel, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Eifeler Schinkenspezialitäten und Wurstwaren, Frischer Obstsalat im Glas und unseren Obstkorb. Warme Speisen sind eine Kräftige Rindfleischsuppe, gekochte Eier, Rührei, gebratenen Bacon, Nürnberger Bratwürstchen und bspw. Bratkartoffeln.



Hotel-Restaurant
Koch-Schilt

Bitte reservieren Sie!
Tel.: 06525 - 9250



INFO & RESERVIERUNG:
Hotel Koch-Schilt, 54666 Irrel
Telefon: +49 - 6525 - 9250



INFO & ANGEBOTE
im Internet unter:
www.koch-schilt.de



Ostermenü 2020

Frisches Spargelsüppchen

verfeinert mit Sahne (Glutenfrei, c, d)

oder

Kräftige Rinderbrühe (Glutenfrei, Laktosefrei, d)

mit frischen Gemüsestreifen und Rindfleischwürfeln

Medaillons vom Schweinefilet mit Spargel

mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise,

und Salzkartoffeln (Glutenfrei, a, c, d, l)

oder

Lachsfilet gedünstet mit Spargel

mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise,

und Salzkartoffeln (Glutenfrei, c, d, g, f)

Frische Erdbeeren (a, c, d, Weizen, l)

gezuckert und mit Sahne,

an zart schmelzendem Bourbon Vanilleeis

37,90 €

Für unsere kleinen Gourmets 1/2 Ostermenü

19,90 €

Osterbüffet 2020

Kalte Vorspeisen

Gemischte Schinkenplatte mit Saftiger Melone / **Gefüllte Eier**

Fischplatte: bestehend aus **Fischpastete**, **Räucherlachs** und **Forelle** mit Meerrettich

Tomate Mozzarella / **Roastbeef** und Schweinerücken kalt aufgeschnitten

Gebratene Putenbrust mit Obstgarnitur

dazu verschiedene Dipp 's und Soßen

Salatbüffet von Rohkost und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Suppen

Spargelsüppchen verfeinert mit Sahne

Kräftige Rinderbrühe mit frischen Gemüsestreifen und Rindfleischwürfeln

Warme Gerichte

Medaillons vom **Schweinefilet** in Rahmchampignons / **Gedünstetes Lachsfilet**

Putengeschnetzeltes Currygemüse Beet / **Schnitzel** (Wiener-Art) mit Zitrone

Dazu reichen wir: Gemüseplatte, **Kartoffelgratin**, **Penne**, **Reis** und **Pommes frites**

Dessert

Tiramisu von Erdbeeren / **Crème Brûlée** / **Schoko Brownies**



Hotel-Restaurant

Koch-Schilt

Preis pro Person 34,90 €

Preis pro Kind 19,90 €



INFO & RESERVIERUNG:

Hotel Koch-Schilt, 54666 Irrel
Telefon: +49 - 6525 - 9250



INFO & ANGEBOTE

im Internet unter:
www.koch-schilt.de

