

Oster-Brunch Termine

An den Osterfeiertagen bieten wir Ihnen ein exklusives Oster-Brunch-Buffet an. Genießen Sie im Kreis Ihrer Liebsten feine Speisen an der Elbe. Kinder bis 12 Jahre zahlen bei uns lediglich 2 Euro pro Lebensjahr.

OSTERSONNTAG 12.4.

OSTERMONTAG 13.4.

10:00 BIS 12:30 ODER 13:00 BIS 15:00 UHR

EUR 36,5



BUCHEN SIE RECHTZEITIG IHREN TISCH

Frühstücks-Buffet

MIT BLICK AUF DIE ELBE

Jeden Sonntag & feiertags bieten wir Ihnen unser umfangreiches Frühstücks-Buffet an.

Inklusive sind schon Kaffee, Tee, Säfte und Tafelwasser.

SONNTAGS & FEIERTAGS

AB 9:30 - 12:00 UHR



Schulauer FÄHRHAUS
Das NEUE *Hillmann Stift*

RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN

ÖFFNUNGS-
ZEITEN täglich ab 11:30 Uhr geöffnet

FRÜHSTÜCK sonn- & feiertags von 9:30 - 12:00 Uhr

ADRESSE Parnaßstraße 29 | 22880 Wedel

RESERVIERUNG & KONTAKT 04103 - 92000
mail@schulauer-faehrhaus.de

FROHE OSTERN

Genießen Sie das von Küchenchef Franz Jost kreierte Oster-Menü oder lassen Sie sich und ihre Liebsten bei unserem Oster-Brunch am Ostersonntag & Ostermontag verwöhnen.

Schulauer FÄHRHAUS
Das NEUE *Hillmann Stift*
RESTAURANT, CAFÉ, BIERGARTEN & VERANSTALTUNGEN

OSTER
BRUNCH
oder
MENÜ



OSTER-GOURMET-BRUNCH

Unser beliebter Oster-Brunch bietet alles, was das Herz an diesen Festtagen begehrt.

Bereits inklusive sind folgende Getränke: Filterkaffee, diverse Teesorten, Apfel- & Orangensaft sowie FÄHRHAUS Tafelwasser.

UNSER REICHHALTIGES FRÜHSTÜCK-BUFFET ERWEITERN WIR UM:

VORSPEISEN

Variation vom norwegischen Lachs:

pochiert, gebeizt und geräuchert

Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse und Remoulade

Forellenfilets auf Wacholder geräuchert mit Radieschen

Lachsterrine mit Honig-Senf-Sauce

Shrimps Cocktail

Vitello Tonnato

Russisch Ei mit Trüffel Mayonnaise

HAUPTGÄNGE

- werden in der Show-Küche für Sie zubereitet -

DEICHLAMM KEULE ROSA GEBRATEN

mit Kartoffel Gratin und Ratatouille Gemüse

POULARDEN BRUST

mit Möhren-Lauch Gemüse und Kräuterkartoffeln

FILET VOM BLAUEM LENG

mit Möhren-Lauch Gemüse und Kräuterkartoffeln

DESSERT

Rüblikuchen

Mousse au Chocolat mit Rhabarberkompott

Crème brûlée

Beerengrütze mit Vanillesauce

EIER-STATION

Wie gewohnt bereiten wir die **Eierspezialitäten nach Ihren Wünschen** frisch zu. Außerdem Americain-Style:

Eggs Benedict (pochierte Eier) auf Toast-Brötchen mit Speck und Sauce Hollandaise



UNSER OSTER-SPECIAL

FRÜHLINGSMENÜ

NORDSEEKRABBen COCKTAIL

Bärlauch Mayonnaise, Gurken Granita, Radieschen EUR 13,9

RÜCKEN VOM DEICHLAMM

Weißer Bohnen, Schalotten, Senf, Bärlauch EUR 29,9

ODER

FILET VOM NORWEGISCHEN LACHS

Blumenkohl, Poree, Lachsjus EUR 25,9

ODER

FRÜHLINGSERWACHEN

Frühlingsgemüse auf Eisgersten-Risotto mit Bockshornklee Käse EUR 19,8

RHABARBER | BEEREN | BUTTERMILCH

EUR 9,8

3. GÄNGE MENÜ 39,9 Euro

Sie können natürlich auch gerne à la Carte aus der kompletten Speisekarte auswählen!

Buchen Sie rechtzeitig Ihren Tisch

An beiden Osterfeiertagen reservieren wir um 11:30/12 bis 14 Uhr oder 14:30 bis 16:30 Uhr und ab 18 Uhr.

Lamm „to go“ & tranchiert

Wir bieten erstmals an Ostern eine rosa garte Lammkeule an. Genießen Sie das traditionelle Osteressen ganz entspannt bei uns im Restaurant:

Oder holen Sie sich den Genuß nach Hause!

Lammkeule am Tisch tranchiert:

Für 4 Personen 112,0 EUR oder für 6 Personen 166 EUR

Lammkeule für zu Hause:

Für 4 Personen 89,0 EUR oder für 6 Personen 133,5 EUR

Unsere Lammkeule ist ohne Knochen und wird mit folgenden Beilagen serviert: Rosmarin Jus, Kartoffelgratin, grüne & weiße Bohnen, geschmorten Tomaten

Bestellen Sie ab sofort und verbindlich bei uns im Restaurant oder telefonisch!