



# FRÜHLINGS MARKT

SAMSTAG, 12.04.2025

VON 14:00 – 18:00 UHR  
&

SONNTAG, 13.04.2025

VON 11:00 – 17:00 UHR



Schlendern Sie an den Ständen der Ausstellenden.

Sie bekommen liebevoll handgenähte, gehäkelte oder gestrickten Waren, feinste Holzarbeiten, selbst hergestellte Liköre & Delikatessen, Gewürze, Dekorationen u.v.m.



GENIESSEN SIE UNSERE  
KULINARISCHEN ANGEBOTE!



# Osterbrunch 2025

Sonntag, 20. April & Montag, 21. April



- ❖ Kaffee, Tee, Milch, Kakao, Orangensaft  
\*\*\*
- ❖ gemischte Aufschnittplatten, gemischtes internationales Käsebrett
- ❖ Rührei, Speck, gekochte Eier
- ❖ Gurken, Tomaten
- ❖ verschiedene Marmeladen, Honig und Schokoladencreme
- ❖ diverse Brot- und Brötchensorten
- ❖ Müslibar mit frischem Obst und Joghurt  
\*\*\*
- ❖ Tomate & Mozzarella in Balsamico, Olivenöl und Basilikum mariniert
- ❖ Melone mit Schinken und Feigen
- ❖ Vitello Tonnato von der Pute
- ❖ Auberginen in Mandeln und Ei gebacken
- ❖ sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl, Kapern und Kräutern eingelegt
- ❖ Champignons in Knoblauch und Thymian gebraten
- ❖ Frühlingslauch in Fenchel und Honig eingelegt
- ❖ Zucchini in Limone und Olivenöl mariniert
- ❖ gegrillte Paprika mit Rosmarin  
\*\*\*
- ❖ Lammcurry mit Aprikosen und Ingwerreis
- ❖ Lachs im Blätterteig
- ❖ Krustenbraten vom Jungschweinerücken  
mit Kartoffelgratin und Gemüseauswahl  
\*\*\*
- ❖ Dessert

29,90 € pro Person



ab 12:00  
Eiersuchen für  
Groß und Klein



**Bitte um vorherige Reservierung:**

Schloss Hotel Gimborn

Schlossstraße 15, 51709

Marienheide

Tel: 02264/2007828

E-Mail:

[info@schlosshotelgimborn.com](mailto:info@schlosshotelgimborn.com)

Facebook/Instagram

[www.schlosshotelgimborn.com](http://www.schlosshotelgimborn.com)

