



# BRUNCH

**Wir begrüßen Sie herzlich mit einem Glas Sekt!**

## Kalte Spezialitäten

Verschiedenen Brot und Brötchensorten  
Verschiedene Sorten Croissants (Schoko,  
Käse/Schinken, Butter) Butter, Kräuterbutter und  
hausgemachtes Griebenschmalz Verschiedene Sorten  
Konfitüre / Süßer Schokoladenaufstrich „Nutella“  
Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-  
Dill-Senfsauce Garnelenspieße mit Mandelblättchen,  
dazu Aioli Thunfischcreme  
Arrangement internationaler Käsespezialitäten  
Frischwurstaufschnitt und Schinkenplatte mit  
verschiedenen Spezialitäten Rosa gebratenes Black  
Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade Insalata  
Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum  
und Olivenöl Vegetarische Quiche mit blanchiertem  
Romanesco und würzigem Fetakäse Party-  
Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Warme Spezialitäten

Rührei und gekochte Bio-Eier  
Goldbraun gebratener Bacon  
Goldprämierte Mini Nürnberger Rostbratwürstchen  
mit Senf Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer  
aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce Putensteaks in  
Rahmsauce  
Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und  
herzhaftem Käse überbacken In Butter geschwenkte  
Eierspätzle  
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren,  
Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise  
Blanchierte Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

## Dessert

Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem  
erfrischenden Waldfrüchtetopping Panna cotta mit  
einem exotischen Mangotopping



37,50€