



# 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  
 Lachsfilet im Buchenspahn in Limetten Sauce  
 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



39,50€