



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€

