

# Brunch

Salatbuffet

Dressing: Haus, Cocktail und Essig Öl

\*\*\*

Schrimpscocktail, Anti Pasti Variation,

Tomaten Mozzarella, Rohschinken mit Melone

Gebäck Variation (Brot, Jourgebäck, Croissants etc.)

Variation an Wraps (Lachs, Schinken und Käse etc.)

Lachstatar, Avocadocreme auf Röstbrot

Verschiedene Aufstriche, Butter/Margarine

\*\*\*

Klare Suppe mit Frittaten oder Leberknödel

Kräutercremesuppe

\*\*\*

Garnelenspieße an der Kräuterbutter

Saisonale Strudelvariation (auch Vegan)

Gebackene Hühnerschnitzel

Zwiebelrostbraten

Schweinefiletmedaillons an der Pilzrahmsauce

Gefüllte Nudelteigtaschen

Beilagen: Butter-Spätzle, Kartoffel-Wedges, Basmatireis, sommerliches Röstgemüse

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pancakes mit Ahornsirup & Zimt-Zucker

Verschiedene Kuchenvariation

Eisstation mit Toppings, Schokosauce, Erdbeersauce

Schokobrunnen mit frischen Früchten

Preis € 45,00 p.P / Kinder von 0-6 Gratis / Kinder von 7-16 € 29,00