

November Brunch
am 05. November 2017
von 11.30 – 15.00 Uhr

Genießen Sie die Vielfalt unseres Frühstücksbuffets und außerdem.....

„Vom Salatbuffet“

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings, Rohkostsalate
Eine Auswahl von Nüssen, Kernen und Sprossen und
einer Selektion an Essigen und Ölen
Salat von Staudensellerie und Mandarinen, Glasnudelsalat
Kürbissalat mit Streifen vom Graved Lachs

„Aus dem Suppentopf“

Tomatenconsomme mit Gemüsejulienne
Cremesuppe von der Petersilienwurzel

Kalte Fischauswahl aus dem Räucherofen

Geräucherter Fjordlachs, Heilbutt und Forellefilets,
verschieden Makrelenhappen mit Sahnemeerrettich und Honig – Senf – Dillsauce

Aus der kalten Küche

Kleine Spezialitäten von Fleisch und Geflügel bunt garniert

Von der „heißen Theke“

- „Aus Neptuns Reich“ : Garnelenspieße in Kräutersahne
Doradenfilet auf einem Bett von geschmorten Gurken
und getrockneten Tomaten
„Aus der Region“: Wildgulasch mit Pfifferlingen
„Saisonal Vegetarisch“: Couscous mit gebratenem Pfannengemüse
„Ein Klassiker“: Roastbeef rosa gebraten mit grüner Pfefferrahmsauce 1)
„Herzhaft und lecker“: Geschmorte Entenkeule mit Glühweinjus 1)

* * *

Spätzle, Schnittlauchkartoffeln, Basmatireis, Makkaroni
bunte Gemüseauswahl, Rotkohl

„Dampflok 2010“

Für unsere kleinen (und großen) Gäste: Spaghetti mit Tomatensauce

Zum Dessert

Exotische Fruchtecke, Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Orangen – Schokoladenmousse, Tonkabohnencreme
Granatapfelmousse

Vom Käsebuffet

Käsevariationen aus aller Herren Länder mit Salzgebäck,
Kräckern, Schwarzbrot, Trauben und Nüssen garniert

1) alkoholhaltig

Erwachsene: 21,00 € & Kinder 4-12 Jahre: 1,00 € pro Lebensjahr