



**„1. Advents - Brunch“**  
am 03. Dezember 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  
Waldorfsalat, Fenchel – Orangensalat mit Chorizo,  
Schwarzwurzelsalat, Pikanter Glasnudelsalat

**„Aus dem Suppentopf“**

Essenz von Steinpilzen mit Kräuterklößchen  
Curry – Mangocremaesuppe

**Kalte Fischauswahl aus dem Räucherofen**

Ganzer gefüllter Lachs, Makrelenhappen, Heilbutt und Forelle  
mit Sahnemeerrettich und Senf – Dillsauce

**Aus der kalten Küche**

Kleine Spezialitäten von Fleisch und Geflügel bunt garniert  
Wildpastete mit Preiselbeeren

**Von der „heißen Theke“**

- „Aus Neptuns Reich“ : Garnelenspieße in grüner Curryrahmsauce  
Steinbeißerfilet mit einem Ragoût von Shrimps  
und Kirschtomaten in Hummerrahm
- „Aus der Region“: Wildgulasch mit Pfifferlingen
- „Vegetarisch“: Kartoffelauflauf mit Röstgemüse und Käse
- „Ein Klassiker“: Kalbsrücken mit Sauce Bearnaise <sup>1)</sup>
- „Pikant und Lecker“: Geschmorte Gänsekeule mit Glühweinjus

\*\*\*

Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln, Basmatireis, Kartoffelklöße  
Speckrosenkohl, Apfelrotkohl, Mandelbroccoli

**„Dampflok 2010“**

Für unsere kleinen (und großen) Gäste:  
Lasagne Bolognese

**Zum Dessert**

Exotische Fruchtdecke  
Mascarponecreme mit Glühweinflüchten  
Orangen – Zimtmousse, Lebkuchenmousse  
mit Mandeln, Rosinen und Marzipan gefüllter Apfel aus dem Backofen  
Eisstation mit Obstsalat und Sahne

**Vom Käsebuffet**

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

Erwachsene: 21,00 €

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

<sup>1)</sup> alkoholhaltig