

„Sonntags-Brunch“

am 04. März 2018 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
Grönlandshrimps – Glasnudelsalat, Griechischer Fetasalat mit Oliven
Gurkensalat, Paprikasalat mit Feigen

„Aus dem Suppentopf“

Essenz von Steinpilzen mit Gemüsejulienne
Hummercremesuppe mit Cognac abgeschmeckt 1)

Kalte Fischauswahl aus dem Räucherofen

Lachsforelle, Makrelenhappen, Heilbutt und Forelle
mit Sahnemeerrettich und Senf – Dillsauce

Aus der kalten Küche

Kleine Spezialitäten von Fleisch und Geflügel bunt garniert

Von der „heißen Theke“

„Aus Neptuns Reich“ : Garnelenspieße mit Kirschtomaten in Rieslingsauce 1)
Filet vom Nilbarsch mit Limettenschaum
„Aus der Region“: Gebackener Schweineschinken mit Honig – Rotweinsauce 1)
„Saisonal Vegetarisch“: Lasagne mit Gemüsebolognese
„Ein Klassiker“: Kalbsrücken rosa gebraten mit Austernpilzen in Rahm
„Herzhaft und lecker“: Ragout aus der Putenbrust mit grünen Spargelspitzen
und frischen Champignons

* * *

Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Basmatireis, Kräuterspätzle
Mediterranes Gemüse, Kohlrabi in Rahmsauce, Zucchini gemüse

„Dampfloek 2010“

Für unsere kleinen (und großen) Gäste: Leckere Pizza vom Blech mit Salami

Zum Dessert

Exotisches Früchtebuffet, Moccacreme, Yuzu Mousse
Lychee Mousse, Kokoscreme
Eistation mit Obstsalat und Sahne

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