



## Sonntags-Brunch

am 06. Mai 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  
Spargelsalat mit Orangenfilets in Honig – Kardamom Dressing, Glasnudelsalat mit Shrimps  
Grüner Spargelsalat mit rosa Pfeffer

### „Aus dem Suppentopf“

Festtagssuppe mit reichlich Einlage  
Cremesuppe von frischem Bärlauch

### Kalte Fischauswahl aus dem Räucherofen

Rauchlachs, 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 Thai – Curry Sauce  
Zanderfilet in einem Oliven – Gemüsebett  
„Aus der Region“: Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahmsauce  
„Saisonal Vegetarisch“: Nudelpfanne mit buntem Spargel und Kirschtomaten  
„Ein Klassiker“: Roastbeef rosa gebraten mit Dunkelbierjus <sup>1)</sup>  
„Frankreich zu Gast“: Hähnchenbrust im Knuspermantel auf geschmorten Gemüsestreifen

\* \* \*

Petersilienkartoffeln, Butterspätzle, Basmatireis, Kroketten  
Bunte Gemüseauswahl mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise

### Zum Dessert

Exotisches Früchtebuffet  
Pistazien Mousse, Rhabarbercreme  
Süße Mascarponecreme mit Erdbeersalat  
Pflirsichgrütze mit Vanille – Joghurt Sauce  
Eisstation mit Fruchtsaucen und Obstsalat

### „DampfloK 2010“

Für unsere kleinen (und großen) Gäste:  
Pizza „Margherita“ mit Tomaten und Käse

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

### Vom Käsebuffet

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

<sup>1)</sup> alkoholhaltig

