

Brunch time am 3.3.24

Reichhaltiges Brunch Buffet ab 10:30 – 15:00 mit einer großen Auswahl an:

- Frischen Brötchen, Broten, Baguette, Toast, Croissant, süßen Plundergebäck
- Schokoladencroissant und frischen Waffeln, Butter aus der Normandie
- Räucherfisch und Meeresfrüchten wie:
- Austern, Crevetten, Nordseekrabben
- Eismeergarnelen in Cocktailsauce, Lachspralinen, schottischen Räucherlachs, gebeizten Lachs, Stremellachs, geräucherter Babyaal- und Forellenfilets, geräuchertem Heilbutt und vieles mehr...
- Internationalen Hart- Weich- und Frischkäse: Brie de Maux, höhlengereifter Emmentaler, Camembert de Normandie, Kräuterfrischkäse, Etivaz, verschiedene Ziegenfrischkäse, Parmesan, Tomme aux fleurs, Reblochon, Morbier und vieles mehr...
- Schinken und Salamis:
Gekochter Schinken vom Duroc Schwein, Parmaschinken, hausgemachte Pastete, Luftgetrocknete Vulcano- Schinken und Salamis aus der Steiermark, Mailänder Salami, Roastbeef und vieles mehr...
- Französischen Frucht- und Naturjoghurts aus der Normandie, diverse Cerealien, Granola, Bircher Müsli, Marmeladen, Honig, frischer Fruchtsalat und gekochtem Bio-Ei, frisch gepressten Säften und Biomilch

Zusätzlich zum Buffet als Flying Service von 10:30 -12:00 frisch aus der Küche:

- Spiegelei, Kräuterrührei, Knuspriger Bio-Speck, Pancakes mit Ahornsirup

Von 12:00-14:30 bieten wir frisch aus der Küche unsere Klassiker als Miniportionen an:

- Hummercremesuppe mit Cognacsahne
- Kalbsfrikadellen auf getrüffeltem Kartoffelsalat
- Lachsklößchen auf Frühlingsgemüse
- Königsberger Klops vom Kalb mit Kartoffelpüree
- Gemüsecurry mit Basmatireis (Veg.)
- Blumenkohl Polnische Art mit Sauce Hollandaise und frischem Trüffel (Veg)
- Spanferkelbäckchen auf Sauerkraut und Altbierjus
- Süßer Abschluss

Preis pro Person:

59,00 € inkl. 1 Glas Crémant & 1 Kaffee Spezialität oder Tee
Kinder bis 12 Jahre 15,-€

Im Preis enthalten ist die gesetzliche Mehrwertsteuer.