

Pfingst brunch

PFINGSTSONNTAG (24. MAI)

10 BIS 13 UHR

Herzlich willkommen
Gläschen Crémant

Start

Räucherlachs | Honig-Dill-Senf
Roastbeef | Remoulade
Gebackener Blumenkohl | Hummus | Granatapfel
Tomate | Mozzarella | Basilikum | Balsamico
Caesar Salad | Kräutercroûtons | Parmesan
Black Tiger Garnelen | Guacamole
Pimentos | Datteln im Speckmantel | Wraps
Schinken | Aufschnitt | Käse | Feigensenf
Konfitüre | Honig | Butter
Naturjoghurt | Cerealien | Obst
Hausgebackenes Brot | Brötchen
Süßes Gebäck

Mitte

Bio-Rührei | Bio-Spiegeleier | Pancakes
Bacon | Nürnberger Würstchen | Frikadellen
Filet vom Kabeljau | Zitronen-Beurre Blanc
Filet von der Maispoularde | Marsala-Jus | Champignons
Gnocchi | Spargelgemüse | Kirschtomaten | Parmesan
Mediterranes Gemüse | Vichy-Karotten
Bratkartoffeln | Kartoffelgratin

Finale

Panna Cotta | Fruchtsauce
Mousse au chocolat | Erdbeeren
Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Getränke

Filterkaffee | Tee | Kakao | Orangensaft

Preis pro Person **49**
Kinder 5-14 J. **25**
Kinder 0-4 J. **ohne Berechnung**

Wir starten um 10 Uhr und enden um 13 Uhr.
Bitte reservieren Sie bis zum 22. Mai.