

GASTRONOMIE & EVENT

BREMER RATSCELLER

— TRADITION SEIT 1405 —

Weihnachtsbrunch 2021

Käseauswahl mit Schnitt-Weich-und Frischkäse
rustikale Wurstausswahl von unserem Hausschlachter
Verschiedene Marmeladen, Nutella und Honig
Cornflakes und Müsli
Nürnberger Rostbratwürstchen, Bacon und Rührei
Brot- & Brötchenauswahl

Auswahl vom Lachs,
im Ganzen pochierte Norwegische Lachsforelle
geräucherter Lachs, hausgebeizter Lachs
dazu Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Rosa gebratener Rinderrücken an Waldorfsalat
Gegrilltes, mariniertes Gemüse mit Schafskäse
Tomatensalat und Gurkensalat
Verschiedene Blattsalate der Saison
mit Kräuter-Senf-Vinaigrette und Himbeer-Dressing

Festtagssuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich
Kürbisrahmsuppe mit Crème-Fraîche

Braten von der Honigente mit Thymian-Orangen-Sauce
Saftiger Schweinebraten mit Estragon-Senfsauce
Gegrillter Winterkabeljau auf Spitzkohl in Rahm
Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Basilikum-Sauce
Kleine Kartoffeln, Knödel mit Semmelbrösel,
winterliche Gemüseauswahl, Apfelrotkraut und Kartoffelgratin

Kleine gefüllte Bratäpfel mit Marzipan und Vanillesauce
Zimtcreme mit Backpflaumen-Ragout
Orangen-Mohn-Charlotte mit Spekulatius

€ 39,00

inklusive

1 Glas Sekt zum Empfang, Kaffee und Tee
Orangen- und Apfelsaft Buffet

Kinder unter 12 Jahren zahlen den halben Preis,
Kinder bis einschließlich 6 Jahre kostenfrei