

Weihnachtsbrunch 2022

Käseauswahl mit Schnitt-Weich- und Frischkäse
rustikale Wurstausswahl von unserem Hausschlachter
Verschiedene Marmeladen, Nutella und Honig
Cornflakes, Müsli und Milch

Nürnberger Rostbratwürstchen, Bacon und Rührei
Butter, Brot- & Brötchenauswahl

„Auswahl vom Lachs“

Im Ganzen gegarter Lachs, geräucherter Lachs und hausgebeizter Lachs
mit Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Rote-Bete-Carpaccio mit mariniertem Schafskäse und Walnüssen

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola-Pesto

Möhren-Apfelsalat

Verschiedene Blattsalate der Saison

mit Kräuter-Senf-Vinaigrette und French-Dressing

Kürbisrahmsuppe mit steierischem Kürbiskernöl

Braten von der Honigente mit Orangen-Thymiansauce

Gegrillter Winterkabeljau auf Spitzkohl in Rahm

Veganes Süßkartoffelcurry mit Koriander, frittierten Kichererbsen
und Wildreismischung

Spinatknödel mit Spinat und Käse in Tomaten-Salbeibutter geschwenkt

Apfelrotkraut und Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Kleine gefüllte Bratäpfel mit Marzipan

Mohnmousse mit Backpflaumen-Ragout

Bremer Wintergrütze mit Vanillesauce

€ 55,00 pro Person

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

