

Weihnachtsbrunch 2023

Käsevariation mit Schnitt-Weich- und Frischkäse und Feigenmarmelade
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 gebeizter Lachs
mit Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Rote-Bete-Carpaccio mit mariniertem Schafskäse und Walnüssen

Kirschtomaten mit Mozzarella Bällchen und Rucola-Pesto

Gebratenes Gemüse mit Balsamico-Dressing

Verschiedene Blattsalate der Saison

mit Kräuter-Senf-Vinaigrette und French-Dressing

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen

„Traditionelle Hühnerbouillon“ mit Eierstich, Gemüse und Hühnerfleisch

Glasierte Ente mit Preiselbeeren und Honig mit Thymiansauce

Geschmorter Rinder- und Schweinebraten mit Rotweinsauce

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Spitzkohl in Rahm

Veganes Kichererbsen-Kürbis-Curry mit Koriander und Gemüse-Butterreis

Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter mit Käse gratiniert

Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln

Kleine gefüllte Bratäpfel mit Marzipan

Mohnmousse mit Backpflaumen-Ragout

Bremer Wintergrütze mit Vanillesauce

€ 59,50 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

