

Weihnachts-Brunch

25.12. & 26.12.2017, 11:00 - 14:30 Uhr

Klassisches Frühstücksbuffet (bis 12:00 Uhr)

Vegetarisch/Vegan

Vegane Dips und Aufstriche

Oliven-Dip

Orangen-Curry-Dip

Rotkohl-Chutney

Salate

Winterliche Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, dazu Toppings wie Kirschtomaten, Mais, Petersilie, Schnittlauch, Schinken- und Käsestreifen, Paprikawürfel, Weiß- und Schwarzbrot-Croûtons, Radieschen, Röstzwiebeln, Chips, Jalapenos

Vorspeisen

Frisch zubereitet:

Bulgur-Rübchen-Salat mit roter und gelber Beete, Petersilienwurzel, Kräutern und auf Wunsch Fetakäse

Suppe

Sellerie-Apfel-Cremesuppe

Hauptgang

Gebratene Schupfnudeln mit Walnüssen und Blattspinat

Fisch und Meeresfrüchte

Vorspeisen

Räucherfisch-Variation mit Honig-Dill-Senf-Sauce und hausgemachten Kartoffelrösti

Marinierte Miesmuscheln an Belugalinsen

Edelfisch-Terrine mit Orangen-Fenchel-Salat

Suppe

Riesling-Cremesuppe mit Edelfischen

Hauptgang

Gebratenes Welsfilet an Spekulatius-Schwarzwurzeln, dazu Pfeffer-Butter-Reis

Fleisch und Geflügel

Vorspeisen

Spezialitäten vom In- und Ausland wie: geräucherte Putenbrust mit Trockenobst-Relish

Suppe

Frisch zubereitet:

Rinderkraftbrühe mit Kardamom-Royal, Gemüsejulienne,

Anis-Flädle und Ingwerklößchen

Hauptgang

Rinderschmorbraten mit Glühweinjus an Quittenrotkohl, dazu Kartoffelklöße

Nachspeisen & Kuchen

Schokoladenbrunnen mit Früchten

Eierpfannkuchen mit Apfel

Cremes und Mousse

Marinierte Beeren mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster

*Kaffeespezialitäten, Säfte, Smoothies
und Wasser auf dem Buffet bis
12:00 Uhr inklusive.*