



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 18. Januar 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter
bunte gemischte saisonale Blattsalate 🌱🌱 | verschiedene Dressings
geröstete Kerne 🌱🌱 | Croûtons
Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat 🌱 | bayerischer Wurstsalat
Maissalat mit roter Paprika 🌱 |
indischer Reissalat mit Huhn | Blaukraut-Rohkostsalat 🌱🌱 | Eiersalat 🌱
eingelegte Essiggemüse 🌱🌱
Räucherfischauswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips 🌱
vegetarische Gemüseterrinen 🌱
Abgeflämmt Ziegenkäse | schwarze Walnuss | Granatapfelkerne 🌱
Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapernäpfel

Petersilienwurzel-Cremesuppe 🌱

HAUPTGÄNGE

glacierte Kalbshaxe
Thaicurry vom Huhn | Kokosmilch | Zitronengras
Variation von Edelfischen

Brezn-Serviettenknödel 🌱 | Kräuterspätzle 🌱 | Basmatireis 🌱🌱
Farfalle 🌱
grüne Bohnen | buntes winterliches Gemüse 🌱

DESSERTS

Panna Cotta | Erdbeermark 🌱
Mille feuille von weißer Schokolade 🌱
New York Cheesecake 🌱
Nuss-Strudel | Vanillesauce 🌱
Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf 🌱

Pro Person 44 €

🌱 vegetarisch 🌱🌱 vegan

Eventuelle Zusatzstoffe oder Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Karte
oder fragen Sie unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. ges. MwSt. und Service.

🌱 Vegetarische Gerichte 🌱🌱 Vegane Gerichte