

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 
Abgeflämmtter 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