



## BRUNCHBUFFET

Sonntag, 1. Februar 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter  
bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings  
geröstete Kerne ✓✓ | Croûtons  
Bulgur-Salat ✓✓ | Eiersalat ✓  
mexikanischer Gemüsesalat ✓✓ | Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat ✓  
bunter Linsensalat ✓✓ | Matjes-Salat  
eingelegte Essiggemüse ✓✓  
Räucherfischauswahl | Sahnemeerrettich  
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips ✓  
vegetarische Gemüseterrinen ✓  
Roastbeef | Remouladensauce  
Saures Brez'nknödel-Carpaccio | Kräutermarinade | rote Zwiebeln ✓  
  
Kürbis-Karotten-Ingwersuppe ✓

### HAUPTGÄNGE

geschmorte Rehkeule aus eigener Jagd  
Perlhuhnbrust  
Variation von Edelfischen

Gnocchi ✓ | Schupfnudeln ✓ | Kräuterspätzle ✓✓ | Orecchiette ✓  
Apfel-Blaukraut | buntes winterliches Gemüse ✓

### DESSERTS

Panna Cotta | Mangomark ✓  
Erdbeer-Joghurt-Törtchen ✓  
zweierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel ✓  
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    ✓✓ Vegan Gerichte