

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 ✓✓ Vegane Gerichte