



MARINA FASCHINGS-BRUNCHBUFFET  
SONNTAG, 15. FEBRUAR 2026

Brot- und Brötchenauswahl | Landbutter | Obazda  
bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings  
geröstete Kerne ✓✓ | Croûtons  
Bulgur-Salat ✓✓ | Karotten-Rohkostsalat ✓✓ | Matjes-Salat  
Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat ✓ | Thai-Nudelsalat  
| Linsensalat ✓✓ | Gurkensalat mit Bio-Joghurt ✓  
eingelegte Essiggemüse ✓✓  
Räucherfischauswahl | Sahnemeerrettich  
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips ✓  
vegetarische Gemüseterrinen ✓  
Garnelenspieße | Wakame-Algensalat  
Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapernäpfel  
Brezknödel-Carpaccio | Gemüse-Kräutermarinade | rote Zwiebeln

Steinpilz-Cremesuppe ✓

HAUPTGÄNGE

gesottene Ochsenbrust | Meerrettichsauce  
mediterrane Geflügel-Schaschlik  
Variation von Edelfischen

Petersilienkartoffeln ✓ | Spinatgnocchi ✓ | Kräuterreis ✓✓ |  
Rigatoni ✓ | Rahmwirsing ✓ | buntes winterliches Gemüse ✓

DESSERTS

Faschingskrapfen ✓  
Schokoladenbrownie ✓  
Tiramisu ✓  
Nuss-Strudel | Vanillesauce ✓  
Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf ✓

Pro Person 49 €

✓ 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