



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
Breznknödel-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 ✓✓ Vegan Gerichte