

## BRUNCH-BUFFET

Sonntag, 7. Juni 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter

### Vorspeisen

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | geröstete Kerne ✓  
verschiedene Dressings ✓ | Croûtons ✓  
Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat ✓  
indischer Reis-Salat mit Huhn | Karotten-Rohkostsalat ✓✓  
Bulgur-Salat ✓✓ | Pilz-Salat ✓ | Farmer-Salat ✓  
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich  
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips ✓  
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓  
Antipasti-Auswahl  
abgeflämmt Ziegenkäse | frische Feigen | eingelegte Walnuss ✓

### Suppe

Weißer Spargelcreme-Suppe ✓

### Hauptgänge

Schaschlik vom Landschwein  
Thaicurry vom Huhn | Kokosmilch | Zitronengras  
Variation von Edelfischen

### Beilagen

Spinat-Gnocchi ✓ | Rigatoni ✓ | Kräuterspätzle ✓ | Basmatireis ✓ |  
buntes Frühlings-Gemüse ✓ | Brokkoli ✓

### Desserts

Panna Cotta | Erdbeermark ✓  
Tiramisu ✓  
Latte Macchiato-Parfait ✓  
Topfen-Strudel | Vanillesauce ✓  
Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf ✓

pro Person 44 Euro

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