



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 19. Juli 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 ✓ | Eier-Salat ✓ | Karotten-Rohkostsalat ✓✓
Geflügel-Salat | Linsensalat ✓✓ | bunter Heringssalat
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Crevettencocktail
Antipasti-Auswahl ✓

Suppe

Tomatensuppe ✓

Hauptgänge

Schaschlik vom Landschwein
Perlhuhnbrust
Variation von Edelfischen

Beilagen

Spinatgnocchi ✓ | Fusilli ✓ | cremige Thymianpolenta ✓
Kräuterreis ✓✓ | buntes Sommer-Gemüse ✓✓ | Ratatouille ✓✓

Desserts

Panna Cotta | Mangomark ✓
Schokoladen-Cheesecake ✓
Himbeer-Mascarpone-Törtchen ✓
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