

BRUNCHBUFFET

Sonntag, 9. August 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter

Vorspeisen und Salate

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | geröstete Kerne ✓
verschiedene Dressings ✓ | Croûtons ✓
Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ✓ | mexikanischer Gemüse-Salat ✓✓
Karotten-Rohkostsalat ✓✓ | Linsen-Salat ✓✓
Gurken-Salat mit Bio-Joghurt ✓ | Thai-Nudelsalat mit Huhn
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Antipasti-Auswahl ✓
Salat Caprese | Mozzarella | Strauchtomaten | Basilikum ✓

Suppe

Karotten-Ingwer-Orangensuppe ✓

Hauptgänge

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

Beilagen

Gnocchi ✓ | Fusilli ✓ | Spinatspätzle ✓ | Basmatireis ✓✓
buntes Sommer-Gemüse ✓✓ | Beluga-Linsenragout ✓✓

Desserts

Panna Cotta | Mangomark ✓
Himbeer-Mascarponetörtchen ✓
Schokoladenbrownie ✓
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