



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 23. August 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter

Vorspeisen

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | geröstete Kerne ✓
verschiedene Dressings ✓ | Croûtons ✓
Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ✓ | Farmer-Salat ✓✓
Karotten-Rohkostsalat ✓✓ | Gurkensalat mit Bio-Joghurt ✓
indischer Reis-Salat mit Huhn | Matjes-Salat
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Crevettencocktail
Antipasti-Auswahl ✓

Suppe

rote Paprikasuppe ✓

Hauptgänge

Schaschlik vom Schwein
Perlhuhnbrust
Variation von Edelfischen

Beilagen

Salbei-Gnocchi ✓ | Rigatoni ✓ | Spinatspätzle ✓ | Kräuterreis ✓✓
buntes Sommer-Gemüse ✓✓ | Ratatouille ✓

Desserts

Panna Cotta | Mangomark ✓
Mille-feuille mit Himbeer-und Nougatfüllung ✓
New York Cheesecake ✓
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