

BRUNCHBUFFET

Sonntag, 13. September 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 ✓ | thailändischer Nudel-Salat
Blaukraut-Rohkostsalat ✓✓ | Kichererbsensalat ✓✓
Linsen-Salat ✓✓ | mexikanischer Gemüse-Salat ✓✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Antipastiauswahl ✓
Garnelenspieße | Wakame-Algensalat

Suppe

Erbsen-Cremesuppe ✓

Hauptgänge

Schaschlik vom Landschwein
Perlhuhnbrust
Variation von Edelfischen

Beilagen

Schupfnudeln ✓ | Orecchiette ✓ | Kräuterspätzle ✓ | Langkornreis ✓✓
buntes Sommer-Gemüse ✓✓ | grüne Bohnen ✓

Desserts

Panna Cotta | Mangomark ✓
New York Cheesecake ✓
Himbeer-Mascarpone-Törtchen ✓
Nuss-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