



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 4. Oktober 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-Radieserlsalat ✓ | Krautsalat ✓
Karotten-Rohkostsalat ✓✓ | Coleslaw ✓
Eier-Salat ✓ | Bulgur-Salat ✓✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Antipasti-Auswahl ✓
Crevettencocktail

Suppe

Steinpilz-Cremesuppe ✓

Hauptgänge

Schachlik vom Landhuhn
gesottene Ochsenbrust | Meerrettichsauce
Variation von Edelfischen

Beilagen

Petersilienkartoffeln ✓ | Fusilli ✓ | Kräuterspätzle ✓ | Langkornreis ✓✓
herbstliches Gemüse ✓✓ | Rahmwirsing ✓

Desserts

Panna Cotta | Himbeermark ✓
Haselnuss-Krokantttörtchen ✓
Tiramisu ✓
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