



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 1. November 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 ✓ | Pilz-Salat ✓✓
Gurken-Salat ✓ | Herings-Salat
Bulgur-Salat ✓✓ | Blaukraut-Rohkost-Salat ✓✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
abgeflämmt Ziegenkäse | Granatapfelkerne | eingelegte Walnuss ✓
Antipasti-Auswahl ✓

Suppe

Steinpilz-Cremesuppe ✓

Hauptgänge

Thaicurry vom Huhn | Kokosmilch | Zitronengras
glacierte Kalbshaxe
Variation von Edelfischen

Beilagen

Brez'n-Serviettenknödel ✓ | Fusili ✓ | Kräuterspätzle ✓ | Basmatireis ✓✓
herbstliches Gemüse ✓✓ | Rosenkohl ✓

Desserts

Panna Cotta | Erdbeermark ✓
Himbeer-Mascarpone-Törtchen ✓
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