



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 8. 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 ✓ | mediterraner Nudel-Salat ✓
bunter Bohnen-Salat ✓ | indischer Reis-Salat mit Huhn
Eier-Salat ✓ | Karotten-Rohkost-Salat ✓✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Salat Caprese | Mozzarella | Strauchtomaten Basilikum ✓
saures Brezenknödel-Carpaccio | rote Zwiebeln ✓

Suppe

Tomatensuppe ✓

Hauptgänge

Perlhuhnbrust
gesottener Rindertafelspitz | Meerrettichsauce
Variation von Edelfischen

Beilagen

Petersilienkartoffeln ✓ | Farfalle ✓ | Spinatgnocchi ✓ | Kräuterreis ✓✓
herbstliches Gemüse ✓✓ | Ratatouille ✓

Desserts

Panna Cotta | Mangomark ✓
Tiramisu ✓
Schokoladenbrownie ✓
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