



SONNTAGSBRUNCH:

„WILD IM WALD – WARM UND KALT“ AB 19. MÄRZ 2017 SONNTAGS VON 11 BIS 15 UHR

1 Willkommens-Drink: Sekt oder Saft

Standards

Müsli, Cornflakes, Joghurt, Quark, Früchtequark, Obstsalat, frisches Obst, Rühreier, Speck, Nürnberger, gekochte Eier, Marmelade, Honig, Nutella, Butter, verschiedene Sorten Brötchen und Brot, Croissants, Toast
Käsesauswahl z.B. Gorgonzola, Edamer, Camembert, Brie, Frischkäse, Schafskäse, Gouda, Milano Salami, Kochschinken und Alpenländische Wurst- und Schinkenspezialitäten aus dem Hause MOSER in Südtirol und Berretta in Mailand

Fisch

Pochierter Lachs, Krabbensalat, gemischte Räucherfischplatte

Salatbar

Vitello Tonnato, Cous – Cous Salat, gemischte Blattsalate mit zwei Dressing, Beluga Linsen Salat, Roastbeef mit Remoulade, Gemüsesticks mit Kräuter-quark Mozzarella Caprese, Geflügelsalat, Melonen-schiffchen mit Parmaschinken, gefüllte Mozzarellarolle

Ab 12:00 Uhr

1 Suppe

Warme Gerichte der Saison:

1 x Wild

1 x Fisch

1 x Fleisch

1 x Pasta

2-4 Beilagen

Dessert

Obstplatte und Kuchen

Grütze und Fruchtquark

Live-Cooking: Frische Crêpes nach Wahl

Pro Person 19,90

