

Genuss Insel-BRUNCH

Sonntag, 20.01.2019 10:30-14:00 Uhr

landhaus
restaurant



hirschhorn
wilgartswiesen

Gourmet- Frühstück:

- geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich
- verschiedene Räucherfische, Anchovis,
- Brathering, Rollmops, Backfisch
- Krabbencocktail, Matjescocktail
- über 10 versch. Wurst, Schinken und regionale Wurstspezialitäten
- Oliven, Cornichons, Wurstsalat
- Hackbällchen und Chilihackbällchen
- versch. Getrocknete Würstchen
- Schafskäse, Mozzarellabällchen
- verschiedene Schnittkäse
- über 10 versch. Franz. Käsesorten
- Frischkäse, Kräuterstreichkäse
- geschnittene Rohkost (mind. 6 Sorten)
- Butter, franz. Salzbutter, Becelmargarine
- frischer Obstsalat
- Quark und hausgem. Bircher Müsli
- Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Actimel
- **Laktosefreie Milchprodukte:**
- Milch, Schokodrink, Vanilledrink
- Naturjoghurt, Fruchtjoghurt
- Pudding, Butter, Käse

Cerealien-Ecke:

- Müsli, Schokos, Smacks, Cornflakes
- getrocknete exot. Früchte und Beeren
- Feigen, Datteln, Äpfel, Aprikosen, Pflaumen, Rosinen,
- Natur-Haferflocken, Sesamkörner,
- Haferkleine, Weizenkleie,
- Honig, Nutella, Marmelade
- glutenfreie Cornflakes

Getränke-Ecke:

- Kaffee-Vollautomat der Spitzenklasse mit allen Kaffeespezialitäten frisch zubereitet
- Teewasserbereiter, ca.30 versch. Tees
- vollautomatische Orangensaftpress - frischer und vitaminreicher geht nicht-
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Tomatensaft, Kombucha,
- verschiedene Bionaden
- verschiedene Frühstücks-Fruchtsäfte
- Sekt

Brot-Ecke:

- verschiedene Brötchen und Brotsorten
- glutenfreies Brot
- Toastbrot, verschiedene Vollkornbrote
- verschiedene Knäckebröte
- süße Teilchen, Croissants, Madeleine,
- Muffins, Kuchen

Warmes zum Frühstück:

- Rührei, gek. Ei, Spiegelei, Omelett,
- Weißwürste, Brez'n, Weißbier

Zusätzliche Speisen beim Brunch:

Vorspeisen und Antipasti:

- Austern
- Garnelen in Aijoli
- Seranoschinken auf der Berkel-Schwungradmaschine
- Elsässer Chacuterie
- Rindertafelspitz
- Roast beef rosa
- Coppa, Chorizo, Lomo
- Grillgemüse, Edelpilze, Tomate-Mozzarella
- großes Salatbuffet mit vielen Extras **u.v.m.**

Warme Gerichte:

- Kalbs Osso Buco | Thymianjus
- Züricher Geschnetzeltes vom Truthahn
- Knuspriges Spanferkel
- Stör-Rückenfilet | Dijoner Kräuterrahm-Tunke
- knackiges Pfannengemüse
- Linguine
- Butter-Reis

Süßes aus unserer Patisserie: zum Beispiel

- Bayrisch Creme
- Bisquit-Schnittchen
- verschiedene Eis, Sorbets und Parfaits

Änderungen aufgrund Marktfrische möglich!

Preis pro Person: 34,50 Euro