

Genuss InseL-BRUNCH im Juli

Der Beste Brunch - à la Hirschhorn

jeden Sonntag 11.7. / 18.7. / 25.7.21

jeweils 10:30-14:00 Uhr

Unser Gourmet-Frühstück, attraktiver Mittagstisch, Dessertbuffet



Gourmet- Frühstück:

- geräucherter Lachs, Meerrettich
- verschiedene Räucherfische, Anchovis,
- Brathering, Rollmops, Backfisch
- Krabbencocktail, Matjes
- 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, Aprikosen, Pflaumen, Rosinen,
- Natur-Haferflocken, Sesamkörner,
- Haferkleie, Weizenkleie,
- Honig, Nutella, Marmelade
- glutenfreie Cornflakes

Getränke-Ecke:

- Kaffee-Vollautomat der Spitzenklasse mit allen Kaffeespezialitäten frisch zubereitet
- Teewasserbereiter, ca.20 versch. Tees
- Orangensaft und Multivitaminensaft
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Tomatensaft, Eistee
- verschiedene Bionaden
- verschiedene Frühstücks-Fruchtsäfte
- Sekt

Brot-Ecke:

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

Bayrisches Weißwurstfrühstück und Eierspeisen:

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

Zusätzliche Speisen beim Brunch:

Vorspeisen und Antipasti:

- Austern Fin de Claire
- Garnelen in Aijoli
- Seranoschinken, Coppa, Chorizo, Lomo
- Rindercarpaccio
- Elsässer Chacuterie, versch. Anti-Pasti
- Grillgemüse, Edelpilze, Tomate-Mozzarella
- u.v.m.

Feine Schmankerln zum Mittagstisch:

- z.B. Spanferkelrücken, Roastbeef, Wild, Delikates vom Kalb oder Schwein
- frische Fischgerichte Selong Arrivage, z.B. Zanderfilet, Riesengarnelen
- hausgemachte Tagliatelle, Sommertrüffel
- knackiges Gemüse der Saison, frische Pfifferlinge
- Kartoffelchen und Co.
- verschiedene Saucen

Süßes aus unserer Patisserie: zum Beispiel

- hausgemachtes Eis, Sorbets und Parfaits
- verschiedene Cremes
- Schnittchen, Petit Fours
- frische Früchte

Preis pro Person: 36,50 Euro