

# Genuss Insel-BRUNCH

## 1. Advent

**Sonntag, 28. November 2021**

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,
- Haferkleine, Weizenkleie,
- Honig, Nutella, Marmelade
- glutenfreie Cornflakes

### Getränke-Ecke:

- Kaffee-Vollautomat der Spitzenklasse mit allen Kaffeespezialitäten frisch zubereitet
- Teewasserbereiter, ca.20 versch. Tees
- Orangensaft und Multivitaminsaft
- 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:

- Bretonische Austern
- Garnelen in Aijoli
- Seranoschinken, Coppa, Chorizo, Lomo
- Rindercarpaccio, Käse-Salami-Carpaccio
- mariniertes Gemüse, versch. Anti-Pasti
- Edelpilze, Tomate-Mozzarella
- Russisch Ei, Jambon Persilée
- u.v.m.

#### Feine Schmankerln zum Mittagstisch:

- Gänsebrust rosa
- Knusprige Barbarie-Entenkeule in Clementinen-Beifußjus
- Heilbuttfilet in Zitronen-Schnittlauch-Butter
- Filetspitzen vom Landschwein auf Gemüse-Pfeffertunke
- Rahmblumenkohl, Rotkrautgemüse
- Hausgemachte Bandnudeln & frischer Trüffel
- Pfälzer Grenaille-Kartöffelchen

#### Süßes aus unserer Patisserie: zum Beispiel

- hausgemachtes Eis, Sorbets und Parfaits
- Bayrisch Creme
- Schnittchen, Petit Fours
- frische Früchte

Preis pro Person: 36,50 Euro