

# Genuss Insel-BRUNCH

Der Beste Brunch der Welt - à la Hirschhorn  
an verschiedenen Sonntagen im September und Oktober  
jeweils 11:00-14:00 Uhr

Unser Gourmet-Frühstück, saisonale, frische Mittagsgerichte, Dessert



## 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, 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. 30 versch. Tees
- Orangensaft und Multivitaminensaft
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Tomatensaft, Kombucha,
- verschiedene Bionaden
- verschiedene Frühstücks-Fruchtsäfte
- Sekt

## Brot-Ecke:

- Französische Weißbrot & Rustico-Baguette
- verschiedene Brötchen und Brotsorten
- glutenfreies Brot
- Toastbrot, verschiedene Vollkornbrote
- 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 Fin de claire
- Garnelen in Aijoli
- Seranoschinken
- Rindercarpaccio
- Elsässer Chacuterie
- Coppa, Chorizo, Lomo
- versch. Anti-Pasti
- Grillgemüse, Edelpilze, Tomate-Mozzarella
- u.v.m.

### Warme Gerichte je nach Saison:

- Kalb | Rind | Schwein | Spanferkel | Wild
- wechselnde Fischgerichte selon Arrivage
- hausgemachte Pasta
- knackiges Gemüse der Saison
- 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: 38,50 Euro