GEnuss InseL-BRUNCH

Der Beste Brunch der Welt - à la Hirschhorn
an verschiedenen Sonntagen im Jahr jeweils 10:30-14:00 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, Becelmargarine
- frischer Obstsalat
- Quark und hausgem. Bircher Müsli
- Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Actimel
- **Laktosefreie Milchprodukte:**
- Milch, Schokodrink, Vanilledrink
- Naturjoghurt, Fruchtjoghurt

Cerealien-Ecke:

- Müsli, Schokos, Smacks, Cornflakes
- getrocknete exot. Früchte und Beeren
- Feigen, Datteln, Aprikosen, Pflaumen
- 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
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Tomatensaft
- verschiedene Frühstücks-Fruchtsäfte
- Sekt

Brot-Ecke:

- französische Weißbrot
- verschiedene Brötchen und Brotsorten
- glutenfreies Brot
- Toastbrot, verschiedene Vollkornbrote
- Knäckebrote
- süße Teilchen, Croissants
- 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
- Elsässer Chacuterie
- Coppa, Chorizo, Lomo
- eingelegte Gemüse
- Edelpilze, Tomate-Mozzarella
- u.v.m.

Warme Gerichte je nach Saison:

- Kalb | Rind | Schwein | Spanferkel | Wild
- wechselnde Fischgerichte
- hausgemachte Pasta-Spezialitäten
- knackiges Gemüse der Saison
- Kartöffelchen und Co.
- verschiedene Saucen

Süßes aus unserer Patisserie: zum Beispiel

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

Euro 45,00 pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei, danach Staffelpreise)
Reservierungs-Hotline: 06392/581

Hotel am Hirschhorn | Am Hirschhorn 12-14 | 76848 Wilgartswiesen |
| info@hotel-hirschhorn.de | 06392/581 | www.hotel-hirschhorn.de