

# Genuss Insel-BRUNCH

am Sonntag, den 22. Mai 10:30-14:00 Uhr

Unser Gourmet-Frühstück, saisonale, frische Mittagsgerichte, Dessert



## Gourmet- Frühstück:

- geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich
- verschiedene Räucherfische, Anchovis,
- Brathering, Rollmops, Backfisch
- Krabbenscocktail, 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,
- Haferkleie, 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:

- französische Weißbrot & Rustico-Baguette
- verschiedene Brötchen und Brotsorten
- glutenfreies Brot
- Toastbrot, verschiedene Vollkornbrote
- Knäckebrote, Schweizer Schüttelbrot
- 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:

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

### Warme Gerichte:

- Kalbsmedaillons vom Grill
- zarte Entenbrust rosa
- „Lable Rouge“ Wammerl vom Freilandschwein
- Heilbuttfilet (Wildfang Island)
- Pfälzer Spargelgemüse
- buntes Wokgemüse
- Kräutercrêpes
- Kanarische Kartoffelchen
- unsere Trüffelpasta
- verschiedene Saucen

### Süßes aus unserer Patisserie:

- Variation von Rhabarber & Erdbeeren
- Bayrisch Creme von Pistazien
- Mandel Petit Fours garniert
- hausgemachte Eis, Parfaits & Sorbets

Preis pro Person: 38,00 Euro (Kinder bis 10 Jahre sind unsere Gäste)  
Kleine Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich