

Oster -Brunch

Ostermontag, 10. April 2023
Der Beste Brunch - à la Hirschhorn



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

Getränke-Ecke:

- Kaffee-Vollautomat der Spitzenklasse mit allen Kaffeespezialitäten frisch zubereitet
- Teestation mit großer Auswahl
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Tomatensaft, Kombucha,
- verschiedene Bionaden
- verschiedene Frühstücks-Fruchtsäfte
- Sekt

Brot-Ecke und Süße Teilchen:

- Französische Weißbrot, Brötchen, Brot Croissants, u.v.m.

Bayrisches Weißwurst-Frühstück und mehr:

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

Zusätzliche Speisen beim Brunch:

Vorspeisen und Antipasti:

- Frutti di Mare
- Garnelen in Aijoli
- Seranoschinken
- Elsässer Chacuterie
- Coppa, Chorizo, Lomo
- verschiedene Anti-Pasti
- Grillgemüse, Edelpilze, Tomate-Mozzarella
- verschiedene Salate u.v.m.

Warme Gerichte je nach Saison:

- Kalbsschnitzel in Brezel-Panko-Kruste
- Filet vom Landschwein auf Edelpilzragout
- Weidelamm à la Bourguignon
- Barbarie Entenbrust vom Grill
- Steinköhler Rückenfilet auf „Portugues“-Art
- Kanarische Kartoffelchen
- Polentamedaillons vom Grill
- Pfälzer Speckböhnchen
- Knackiges Pfannengemüse

Süßes aus unserer Patisserie: zum Beispiel

- hausgemachtes Eis, Sorbets und Parfaits
- Nougat-Mousse
- Petit Fours
- edle Früchte
- u.v.m.

Auf Grund von Marktfrische behalten wir uns kleine Änderungen vor!

Preis € 42,00 pro Person

(Kinder bis 10 Jahre frei)