

Genuss Insel-BRUNCH

am Pfingst-Sonntag, 28. Mai 23 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, 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
- 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
- Orangen- und Multivitaminisaft
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Tomatensaft
- verschiedene Frühstücks-Fruchtsäfte
- Sekt

Brot-Ecke:

- französische Weißbrot
- 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:

- Spargel in Schnittlauchvinaigrette
- Austern Fin de Claire
- Rindercarpaccio
- Iberische Köstlichkeiten
- Elsässer Paté
- Roastbeef rosa
- verschiedene Anti Pasti
- Grillgemüse, Edelpilze, Tomate-Mozzarella
- u.v.m.

Warme Gerichte:

- Ragout vom Rehbock
- Landschwein-Schnitzel in Brezel-Panko
- Franz. Entenbrust rosa
- Kalbsrahmbraten & Steinchampignons
- Lieu noir Rückenfilet , Viergegemüse und Olivenöl
- Pfälzer Stangenspargel
- knackiges Pfannengemüse
- herzhafter Kaiserschmarrn
- Kartoffelgratin
- Semmeltaler
- Kalbsjus, Sauce Hollandaise, Spargelvelouté

Süßes aus unserer Patisserie:

- Rhabarberkompott
- Bayrisch Creme
- Petit fours
- hausgemachte Eis, Parfaits & Sorbets

Preis pro Person: 42,00 Euro (Kinder bis 10 Jahre sind unsere Gäste)
Kleine Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich