Oster -Brunch

Ostermontag, 1. April 2024
Der Beste Brunch - à la Hirschhorn

Gourmet- Frühstück:

- geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich
- verschiedene Räucherfische, Anchovis,
- Brathering, Rollmops
- Krabbencocktail, Matjescocktail
- über 10 versch. Wurst, Schinken und regionale Wurstspezialitäten
- Oliven, Cornichons, Wurstsalat
- Hackbällchen
- getrocknete Würstchen
- Schafskäse, Mozzarellabällchen
- verschiedene Schnittkäse
- über 10 versch. Franz. Käsesorten
- Frischkäse, Kräuterstreichkäse
- geschnittene Rohkost
- 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, Rosinen,
- Natur-Haferflocken, Sesamkörner,
- Haferkleine, Weizenkleie,
- Honig, Nutella, Marmelade

Getränke-Ecke:

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

Brot-Ecke und Süße Teilchen:

- Brötchen, Brot Croissants, Pain au chocolat

Bayrisches Weißwurscht-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
- Rindercarpaccio
- Elsässer Chacuterie
- Coppa, Chorizo, Lomo
- verschiedene Anti-Pasti
- Grillgemüse, Edelpilze, Tomate-Mozzarella
- verschiedene Salate u.v.m.

Warme Gerichte je nach Saison:

- Kalbstafelspitz rosa
- Filet vom Landschwein auf Edelpilzragout
- Original Boeuf Bourguignon
- Ausgelöste Keule vom Elsässer Poulet auf Steinpilz-Morchelrahm
- Colin blanc Rückenfilet auf „Portugues"-Art
- Kanarische Kartöffelchen
- Polentaschnitte vom Grill
- Trüffelpasta
- Knackiges Pfannengemüse
- Rahmkohlrabi

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 € 47,00 pro Person
(Kinder bis 10 Jahre frei)