

Herbstl. Brunch '25

inkl. Filterkaffee / Tee

Ofenfrische Semmelauswahl, Ciabatta, Brezen
Verschiedene Brotsorten (auf dem Brett zum selber Schneiden)



Dreierlei fruchtige Marmeladen / Nutella / Butter / Honig



Auswahl an Schinken-, Käse- und Wurstspezialitäten
Frischer Fruchtsalat / Fruchtjoghurt / Naturjoghurt / Granola / Milch
Rühreier / Gemüseomelette (Frittata)
Gebratener Speck / kleine Weißwürste / süßer Senf



Räucherlachs mit jahreszeitlich angepassten Dips
Penne-Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern, Rotweinessig, Olivenöl
Trauben-Feta-Salat / Gegrilltes Gemüse
Mixsalat, knusprige Toppings, Tils Dressing



Suppe aus der Kombüse

Pikantes Gemüsecurry (vegetarisch/vegan) mit Reis / alternativ auch mit Seehechtfilet Schweinelende mit frischen Kräutern, Ofenkartoffel



Zwetschgen-Crumble (im Glas)

Manner-Beerenmousse mit Neapolitaner Waffeln
Süßes Kleingebäck (Plunder/Blätterteig)