



BRUNCH

Herbstlicher Barefoot Brunch 2025

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)

Reis / alternativ auch mit Seehechtfilet

SCHWEINELENDE mit frischen Kräutern, Ofenkartoffel

↓↓↓

ZWETSCHGEN-CRUMBLE (im Glas)

MANNER-BEEREN-MOUSSE mit Neapolitaner Waffeln

SÜSSES KLEINGEBÄCK (Plunder/Blätterteig)