

Rustikaler Brunch

Auswahl an Cerealien mit frischer Milch
Verschiedene Joghurtsorten (Frucht und Natur)
Wurst-, Schinken-, Salami- und Käseauswahl
Brot, Brötchen, Croissants und süße Stückchen
Räucherlachs und Graved Lachs
Nürnberger, Bacon und Rührei
Frucht- und Diätkonfitüren, Honig und Nutella
Säfte vom Buffet, Kaffee- und Teeauswahl

Vorspeisen

Austernpilz-Salat in einer Zwiebelvinaigrette
Eine Variation von Schinkenspezialitäten
Geräucherte Forelle an Karotten-Apfelsalat
Frühlings-Nudelsalat mit Kirschtomaten und Kräutern
Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Bauernbrot und Butter

Suppe

Karotten-Pastinaken-Suppe

Hauptgerichte

Rinderwürfel mit Wurzelgemüse-Jus und Spinatspätzle
Poularden-Keule auf Frühlingslauchsoße
mit Kräuter-Kartöffelchen
Gebratenes Felchenfilet auf Süßkartoffel - Gemüse
dazu Kirschtomaten
Frisches Marktgemüse

Vegetarisch

Kartoffel-Zucchini-Auflauf in einer Käsesahnesoße

Dessert

Apfel- und Birnen-Schlupfer mit Vanillesoße
Waldbeerengrütze und Schokoladenpudding
Weiße Mousse au chocolat
Frisches Obst

