

Adventsbrunch 2024

Schlemmen Sie von 10:30 Uhr bis 14:30 Uhr an unserem reichhaltigen Buffet, inklusive einem Glas Prosecco, sowie Kaffee und Orangensaft soviel Sie mögen. Natürlich werden unsere jungen Gäste in der Kinderecke betreut.

Zum Start in den Tag

Reichhaltiges Frühstücksangebot, mit Allem, was das Herz begehrt

(Wurstaufschnitt, Putenaufschnitt und große Käseauswahl, sowie Nürnberger Würstchen, Baked Beans, Bacon, kleine Frikadellen, Rösti und Eierspezialitäten)

Aus der kalten Küche

Auswahl an Feinkostsalaten

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Schinkenauswahl aus dem Rauch an saurem Gemüse
Schweinebraten in Kräuter- und Paprikamantel
an Tomatensugo

Florentiner Geflügelroulade, gefüllt mit Blattspinat
auf buntem Bulgursalat

Verschiedene Rohkost und Salate,
sowie eine Antipasti Auswahl

mit gerösteten Kernen und verschiedenen Dressings
Vegane Ecke mit allerlei gefüllten Teigtaschen

Aus dem Suppentopf

Festtagssuppe mit bunter Einlage
Vegane Kürbiscremesuppe

Aus dem Suppentopf

Rinderconsommé mit Kräuter-Flädle
Vegane Süßkartoffel-Lauch-Suppe

Aus der warmen Küche

Geschmorte Rinderroulade
mit kräftiger Bratenjus, Rotkohl und kleine Kartoffelklöße

Gedünstetes Seehechtfilet

in Pernod-Gemüsesahne, dazu Jasminreis

Wildgulasch in Waldpilzrahm
mit bunten Schupfnudeln

Vegane Kohlroulade gefüllt mit Kartoffeln, Reis
und Sonnenblumenkernen

Aus der Adventsbäckerei

Mousse und Cremes aus der Patisserie
Tiramisu mit marinierten Waldbeeren
Topfenstrudel mit Kirschkompott
Weihnachtsgebäck

Preis pro Person € 31,50