

## 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**