

ADVENTS-BRUNCH

2. Dezember 2018 / 11:30 Uhr - 15:00 Uhr

Unsere Klassiker

Felsenaustern auf Eis, Zitrone, Chesterbrot

Räucherlachs, Graved Lachs, Fischterrinen, Senf-Dill-Sauce

Roher Schinken, Melone, Portwein-Feigen

Mozzarellakugeln, Strauchtomaten, Basilikum-Öl

Käseauswahl, Trauben, verschiedener Senf, Grissini, Bauernbrot

Buntes Salatbuffet, verschiedene Dressings, Toppings

Shrimps-Cocktail selber machen

Shrimps, Dill gehackt, Ananaswürfel, Champignons, Tomatenwürfel,

Gurkenwürfel, Cocktailsauce

Vorspeisen

Gegrillter Kürbis, Fetakäse, karamellisierte Erdnüsse

Eingelegte Entenbrust, Endiviensalat, Cranberry-Sauce

Oktopus, Paprika, schwarze Oliven, Staudensellerie

Ziegenkäse, Thymianhonig, geröstete Nüsse, Feldsalat

Gebeizter Rehrücken, Kohlrabi-Salat

Suppe

Geflügelcrèmesuppe mit Käsecroûtons

Hauptgänge

Gänsebraten mit Pflaumen-Jus, Rotkohl und Kartoffelplätzchen

Rindermedaillon, Kürbisgemüse und Grießschnitte

Doradenfilet, Gurkengemüse und Safranreis

Couscous mit Gemüse und getrocknete Datteln

Dessert

Mousse von Nürnberger Lebkuchen

Crème Brûlée von Tonkabohnen

Haselnusskuchen mit Apfel und Zimt

Nougatterrine mit weißer Schokoladensauce

Schokoladen-Walnuss-Schnitte

Salat von exotischen Früchten