

ADVENTS-BRUNCH

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

Unsere Klassiker

Felsenaustern auf Eis, Zitrone, Chesterbrot

Räucherlachs, Graved Lachs, Fischterrine, 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

Tatar vom Angus Rind, Kartoffelstroh

Rehmousse, Gewürzkuchen, Apfelrahmsalat

Mittelmeerfische, Safrangelee, schwarzer Kaviar, Skyr

Vietnamesisches Hähnchenfilet, Do Chua Gemüse, Jalapeños, Gurken, rote Zwiebeln, Koriander

Quinoa, Cashewkerne, Mango, Frühlingslauch

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgänge

Geschmorte Gänsekeule, Wirsinggemüse und Haselnuss-Spätzle

Kalbshülfe, Pilzrahm, Kohlrabigemüse, Kartoffelkrusteln

Wolfsbarschfilet, Fenchelgemüse und Kräuterreis

Gebratene asiatische Nudeln mit Wokgemüse

Dessert

Mandel-Panna-Cotta, Himbeersauce

Schokoladen-Rotweinkuchen

Glühweimousse

Crème Brûlée mit Rumtopf

Schokoladenmousse im Glas

Salat von exotischen Früchten