

ADVENTS-BRUNCH

16. 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

Weizenkörner, Ras el hanout, Äpfel, geräucherte Ente

Thunfisch, asiatischer Nudelsalat, Koriander, Chili

Kalbhälfte, Tomaten, Schalotten, Vinaigrette, Röstbrot

Rehschinken, Pastete, Nadelbohnen, Cumberlandsauce

Wachtelbrüstchen, Waldpilze, Rucola, Pinienkerne

Suppe

Maiscrèmesuppe mit Popcorn

Hauptgänge

Hirschragout mit getrockneten Früchten, Rosenkohl und Kartoffel-Nuss-Püree

Hochrippe vom Rind, grüne Bohnen und Schupfnudeln

Seehechtfilet, geschmorte Paprika, Penne mit Tomaten-Pesto

Kichererbsen-Curry mit Blattspinat

Dessert

Gugelhupf mit gebrannten Mandeln

Schokoladenschnitte von Valrhona Schokolade

Gewürzorange-Mousse

Espresso-Crème-Brûlée

Maronenmousse mit Schokoladen Sauce

Salat von exotischen Früchten