

# Neujahrsbrunch

1. Januar 2019 / 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

Tomaten-Cheese-Cake, Pesto, Lammschinken

Hamburger Stulle, Gouda, Ei

Matjesfilet, Apfel, Gewürzgurke, Sauerrahm, Zwiebeln

Roastbeef, Tomaten, Kräutervinaigrette

Hähnchenbrust, Ananas, Paprikasalat

## Suppe

Karottencrèmesuppe mit Ingwer, Erdnüsse

## Hauptgänge

Zanderfilet, Champignons, Frühlingslauch, Dillkartoffeln

Rinderfiletsreifen in roter Currysauce, asiatisches Gemüse, Zitronengrasreis

Poularde in Rotwein geschmort, Wurzelgemüse, Polenta

Penne mit geschmorten Gemüsen und Fetakäse

## Dessert

Himbeer-Champagner-Törtchen

Eierlikör-Sahnetorte

Pistazien-Crème-Brûlée

Erdbeerterrinen mit weißer Schokolade

Blätterteigschnitte mit exotischen Früchten

Panettone