



AUF DEM LANDE

Samstag/Sonntag Brunch Beispiel*

Vorspeisen

Aus dem Rauch

Lachs, Forelle und Makrele mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Diverse Feinkostsalate

Holsteiner Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelsauce

Roastbeef mit Remouladensauce

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln

Katenschinken mit Melone, Ofengeschmorte Antipasti

Tomate-Mozzarella Salat mit Basilikumpesto

Auswahl von Wurst und Schinken Spezialitäten

Diverse Schnittkäse, Cocktail-Garnelen mit Safranaioli

Große Brot und Brötchen Auswahl mit Butter, Frischkäse und Kräuterquark

Feine Konfitüren, Nuss-Nougatcreme und Honig

Müsli und Fruchtquark

Krosser Bacon, Nürnberger-Rostbratwürstchen und Rührei

Gekochte Eier oder Spiegelei

Hauptspeisen

Krustenbraten mit kräftiger Jus, Saisonalem Gemüse

und Kartoffelgratin

gebratenes Fischfilet mit Senfsauce oder Garnelenpfanne

Geschmortes oder Ragout mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

Pasta oder Ravioli

Und vieles mehr.....

Süßes und Herzhaftes

Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

Kaiserschmarrn oder Topfenknödel

Mousse und Cremes mit marinierten Beeren

Tiramisu oder Kuchen

Holsteiner Biokäse, Auswahl mit Trauben und Rosenmarmelade

inklusive Filterkaffee, Tee, Saft

und einem Begrüßungsprosecco

€ 32,50 pro Person

*Änderung vorbehalten