



Adventsbrunch

von 10:00 Uhr – 14:00 Uhr
€ 29,90 pro Person

Säfte

Fruchtsäfte / Gemüsesäfte/ Hausgemachte Limonaden
Wasser mit und ohne Kohlensäure

Filterkaffee & Kaffeespezialitäten

Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee
Espresso / Doppelter Espresso/ Heiße Schokolade

Eiltes Teespezialitäten

Assam/ Earl Grey/ Darjeeling/ Sommerbeeren/ Kamille/ Pfefferminze
Grüner Tee / Kräutergarten

BUFFET

Brotsortiment

Ofenfrische Brötchen und dunkle Brotsorten
Brandenburger Landbutter/ Schmalz und Aioli

Wurst& Käse

Wurstspezialitäten & Käsebrett mit Walnüssen und Trauben/ Limitierte Marmeladen

Warme Frühstücksanteile

Rührei, Spiegelei, Rostbratwürstchen, gratinierte Tomaten,
Speck, gebratene Champignons, Chicken Wings, Kartoffelröstis,

Vorspeisen

Tomaten- Mozzarella mit Basilikumpesto
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Räucherfischvariation vom Scharmützelsee
Vitello Tonnato mit Stielkapern und Thunfischsauce
Garnelenspieße Cocktaildip
Gezupfter Entensalat „Asia Style“
Wintermatjes mit Preiselbeersahne
Anti Pasti



Feinkostsalate

Shrimps Salat mit Pfirsich und Estragon
Dillhappen/ Marinierte Oliven
Rotkohlsalat mit Rosinen
Eiersalat mit Dijonsenf
Tintenfischsalat/ Artischockensalat
Cous Cous Salat
Waldorfsalat mit gehackten Walnüssen

Suppe

Entenconsommé
mit Eierstich

Hauptgänge

Brandenburger Freilandente

Hausgemachter Apfelrotkohl/ Grünkohl/
Kartoffelknödel/ Jus

Gebratenes Kabeljaufilet

Rahmwirsing/ Butterkartoffeln

Gebackenes Rotbarschfilet

Asiagemüse/ Süßkartoffel Fritten/ Cocktail-Dip

Ricotta- Spinat- Tortelloni

Salbeibutter/ Tomatenwürfel / Parmesan

Desserts

Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Früchten
Eisvariation mit Contiments
Tapas-Dessertvariation Advents-Special