

Adventsbrunch

03.,10.,17.Dezember 2017
von 09:30 Uhr – 13:30 Uhr
€ 34,90 pro Person

1Glas

Pommery Champagner

Säfte

Orangensaft/ Apfelsaft / Multivitaminsaft
Tomatensaft / Homemade Limonade
Wasser mit und ohne Kohlensäure

Filterkaffee & Kaffeespezialitäten

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

Eilles Teespezialitäten

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

Brotsortiment

Ofenfrische Brötchen und dunkle Brotsorten
Mit Brandenburger Landbutter/ Schmalz und Aioli

Wurst& Käse

Wurstspezialitäten & Käsebrett mit Walnüssen und Trauben/ Limitierte Marmeladen

Warme Frühstücksanteile

Rührei, Spiegelei, Rostbratwürstchen, gratinierte Tomaten,
Speck, gemischtes gegrilltes Gemüse, Chicken Wings,
Kartoffelröstis, Bouletten

Vorspeisen

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

Feinkostsalate

Shrimps Salat mit Pfirsich und Estragon
Muschelsalat mit Gemüsestreifen und Koriandermayonnaise
Gurkensalat mit Dill Schmand
Roter & weiße Matjessalat
Waldorfsalat mit gehackten Walnüssen

Suppe

Entenconsommé mit Eierstich

Hauptgänge

Brust und Keule von der Freilandente
Hausgemachter Apfelrotkohl/ Grünkohl/ Kartoffelknödel/ Jus

Gebratenes Kabeljaufilet
Rahmwirsing/ Butterkartoffeln

Ricotta- Spinat- Tortelloni
Salbeibutter/ Tomatenwürfel / Parmesan

Desserts

Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Früchten
Eisvariation mit Contiments
Tapas-Dessertvariation