

## Weihnachtsbrunch am 25. und 26. Dezember 2019

Schlemmen Sie von 10:30 Uhr bis 14:30 Uhr an unserem reichhaltigen Buffet, inklusive einem Glas Prosecco, sowie Kaffee und Orangensaft soviel Sie mögen. Natürlich werden unsere jungen Gäste in der Kinderecke betreut.

---

### Zum Start in den Tag

Wurstaufschnitt, Putenaufschnitt und Käseaufschnitt, reichhaltige Schinkenvielfalt, Leberwurst und Teewurst, Quark- und Joghurtspezialitäten natur und mit Früchten, Rührei, Baked Beans, gebratener Frühstücks-Bacon und Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf  
Müslibar mit Milch, sowie Marmelade, Honig und Nutella  
Dazu reichen wir eine große Auswahl an Brot und Brötchen

φ φ φ

### Aus der kalten Küche

Mit Speck umwickelte Hähnchenbrust auf Sellerie-Nussalat  
Räucherfischdisplay mit Apfelmeerrettich  
Tannengeräucherter Schinken mit glasiertem Cranberry-Fenchelsalat  
Flusskrebssalat mit Brokkoli und aromatischer Tomate  
Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß  
Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Verschieden gefüllte Wraps  
Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

φ φ φ

### Aus dem Suppentopf

Festtagssuppe mit bunter Einlage  
Kürbiscremesuppe mit krossem Speck

### Aus der warmen Küche

Brust und Keule von der Gans mit kräftiger Beifußjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rosa gebratenes Roastbeef  
-frisch tranchiert-  
Pfeffer-Rahmsoße  
Sahnekartoffeln und Speckbohnen

Steinbeißerfilet im Pergament mit Kräutern und Olivenöl mariniert, Rieslingsahne, dazu Langkorn-Wildreis

Vegetarische Spätzle- Grünkohlpfanne  
mit Räuchertofu, Tomaten und Walnüssen

φ φ φ

### Frisch vom Grill

Medaillons von Schweinefilet mit Steakpfeffer

φ φ φ

### Aus der Weihnachtsbäckerei

Rote Wintergrütze mit Vanille-Zimtsoße  
Feine Dessertcremes in großer Auswahl  
Gefüllte Windbeutel und kleine Kuchen  
Weihnachtliche Gebäckauswahl

φ φ φ

**Preis pro Person € 27,50**