

# Pfingstbrunch

am 05. Juni 2022

## Frühstückskomponenten

Aufschnitt- und Käseauswahl  
Auswahl an Konfitüren  
Verschiedene Cornflakes- und Müslisorten  
Joghurt, Quark und frischer Obstsalat  
Rührei mit Speck, Nürnberger Rostbratwürstchen und Bacon  
Korb mit frischem Landbrot und Baguette  
Butter und Schmalz

## Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe abgerundet mit Kokosmilch und Curry

## Vorspeisen

Mozzarella-Spieß mit Tapenade von grünen Oliven und Basilikum  
Lachsforelle mit Gurken-Cannelloni und Wildkräutersalat  
Harissa-Pimento-Creme mit Blumenkohl und Couscous  
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings



# Pfingstbrunch

*am 05. Juni 2022*

## *Hauptgerichte*

Sous vide gegarte Maispouardenbrust  
an ZucchiniGemüse in Tomatenbutter  
und gebratenen Kräuterkartoffeln

Gegartes Lachsfilet  
mariniert mit Olivenöl, Kräutern, Gewürzen und Basilikumrahm  
auf Gemüse-Zartweizen-Grieß  
mit geschmolzenen Kirschtomaten sowie Kräuterpesto

Vegane Tortellini Verdura mit Gemüsefüllung  
Sauce Arrabiata mit geschrotetem schwarzem Pfeffer

## *Für unsere kleinen Gäste*

Hähnchen-Nuggets mit Pommes  
Spaghetti mit Tomatensauce

## *Desserts*

Hausgemachtes Tiramisu  
Gelbe Grütze mit Mango, Ananas und Passionsfrucht  
Rosmarin Panna Cotta mit frischen Früchten

