

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 Maispoulardenbrust
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

