



## BRUNCH

Brunch-Vorschläge 2020 jeweils ab 20 Personen buchbar

- Brunch 1:**
- 4erlei verschiedene Marmeladen
  - Bunte Platte mit Wurst und Käse
  - Müsli
  - Rühreier mit und ohne Speck
  - Brot, Brötchen und Butter
  - Orangensaft zum Frühstück,
  - Milch, Kaffee, Tee
  - Bunte Salatauswahl der Saison
  - Fischplatte mit einer Auswahl geräucherter Fische mit Sahnemeerrettich und
  - Meeresfrüchten
  - Bunte Schinkenplatte mit Melone
  - Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen
  - Schweinerückensteaks in Pfefferrahm
  - Samtiger Lembergerbraten vom Rind
  - Geschnetzeltes von der Pute in Waldpilzrahm
  - dazu reichen wir Spätzle und Kroketten
  
  - Hausgemachte rote Grütze
  - Bunte Eisplatte mit hausgemachten Sorbets und Parfaits

**28,50 EUR**  
*pro Person*



## BRUNCH

Brunch-Vorschläge 2020 jeweils ab 20 Personen buchbar

- Brunch 2:**
- 4erlei verschiedene Marmeladen
  - Wurst, Käse und Schinken Räucher- und Graved Lachs
  - Naturjoghurt und hausgemachter Früchtequark
  - Rühreier und Spiegeleier
  - Brot, Brötchen und Butter
  - Orangen- und Multisaft zum Frühstück,
  - Kaffee, Tee
  - Jahreszeitliche Salatauswahl und Tomate mit Mozzarella und Basilikum
  - Fruchtiger Krabbencocktail Tafelspitz, kalt aufgeschnitten,  
mit einer frühlingshaften Kräutervinaigrette
  - Schwäbisches Festtagssüppchen mit Flädle, Maultäschle und Griesklößchen
  - Zarte Schweinelendchen im Cognacrahm Kalbsbraten mit  
bunten Gemüsestreifen und Rahmsößle
  - Tranchen vom Lachs mit Pernod-Weißwein-Soße
  - dazu servieren wir Spätzle, Semmelknödel und Petersilienkartoffeln

Weißes und dunkle Mousse au chocolat  
Hausgemachte Fruchtsaucen  
Bunte Eisplatte Gemischte Kuchenplatte

**34,50 EUR**  
*pro Person*

Zudem bieten wir Ihnen unseren „Tages-Brunch“ an.  
Sie überlassen uns die Wahl der Speisen, vergleichbar mit obigem Brunch,  
aber jahreszeitlich und tagesaktuell und bezahlen:

**28,50 EUR**  
*pro Person  
inkl. Aperó,  
Frühstückskaffee  
und -säften.*