

# PFINGST BRUNCH

am Pfingst-Sonntag, 8. Juni 2025

10:30-14:00 Uhr



## Gourmet-Frühstück:

- geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich
- verschiedene Räucherfische, Anchovis,
- Brathering, Rollmops, Backfisch
- Krabbenscocktail, Matjescocktail
- über 10 versch. Wurst, Schinken und regionale Wurstspezialitäten
- Oliven, Cornichons, Wurstsalat
- Hackbällchen und Chilihackbällchen
- versch. getrocknete Würstchen
- Schafskäse, Mozzarellabällchen
- verschiedene Schnittkäse
- über 10 versch. franz. Käsesorten
- Frischkäse, Kräuterstreichkäse
- geschnittene Rohkost (mind. 6 Sorten)
- Butter, Becelmargarine
- frischer Obstsalat
- Quark und hausgem. Bircher Müsli
- Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Actimel
- **Laktosefreie Milchprodukte:**
- Milch, Schokodrink, Vanilledrink
- Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Butter, Käse

## Cerealien-Ecke:

- Müsli, Schokos, Smacks, Cornflakes
- getrocknete exot. Früchte und Beeren
- Feigen, Datteln, Aprikosen, Pflaumen
- Natur-Haferflocken, Sesamkörner,
- Haferkleine, Weizenkleie,
- Honig, Nutella, Marmelade

## Getränke-Ecke:

- Kaffee-Vollautomat der Spitzenklasse mit allen Kaffeespezialitäten frisch zubereitet
- Teewasserbereiter, ca. 30 versch. Tees
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Tomatensaft
- verschiedene Frühstücks-Fruchtsäfte
- Sekt

## Brot-Ecke:

- Französische Weißbrot, Toastbrot
- verschiedene Brötchen und Brotsorten
- Knäckebröte, verschiedene Vollkornbröte
- Süße Teilchen, Croissants, Kuchen

## Warmes zum Frühstück:

- Rührei, gek. Ei, Spiegelei, Omelett,
- Weißwürste, Brez'n, Weißbier

## Zusätzliche köstliche Vorspeisenauswahl:

- Pfälzer Spargelspitzen in Schnittlauchvinaigrette
- Bretonische Austern N°3
- Garnelen in Ajoli
- Unser Rindercarpaccio
- Elsässer Charcuterie
- Chorizo/ Serranoschinken/ Coppa
- Geräucherte Entenbrust
- Mediterrane Gemüse Antipasti
- Oliven & marinierte Edelpilze
- Tomate Mozzarella & Cocktailsalate
- u.v.m.

## Warme Gerichte:

- knuspriges Spanferkel
- Pfälzer Brezel-Schnitzel
- Franz. Entenbrust rosa
- Kalbshaxenfleisch & Steinchampignons
- Poisson selon Arrivage

## Gemüse | Belagen | Saucen

- Mörlheimer Stangenspargel
- Knackiges Pfannengemüse
- Butter Kartoffelchen
- Hausgemachte Eierspätzle
- Thymianjus/ Spargelvelouté/ Sauce Hollandaise

## Süßes aus unserer Patisserie:

- Pfälzer Rhabarber & Erdbeeren
- Bayrisch Creme
- Petit fours
- hausgemachte Eis, Parfaits & Sorbets

**Preis pro Person: 47,00 Euro**

(Kinder bis 8 Jahre sind unsere Gäste)

**Kleine Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich**