

Hirschhorn BRUNCH

an verschiedenen Sonntagen im Jahr

Termine im Kulinarischen Kalender

10:30-14:00 Uhr



Gourmet- Frühstück:

- geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich
- verschiedene Räucherfische, Anchovis,
- Brathering, Rollmops, Matjescocktail
- versch. Schinken und regionale Wurstspezialitäten
- Oliven, Cornichons, Wurstsalat
- Hackbällchen
- versch. getrocknete Würstchen
- Schafskäse, Mozzarellabällchen
- verschiedene Schnittkäse
- versch. franz. Käsesorten
- Frischkäse, Kräuterstreichkäse
- geschnittene Rohkost
- Butter, Halbfettmargarine
- frischer Obstsalat
- Quark und hausgem. Bircher Müsli
- Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Actimel
- **Minus L:** Milch, Natur- & Fruchtjoghurt
- **Vegetarisch:** Schokodrink, Vanilledrink

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 vielen Kaffeespezialitäten frisch zubereitet
- Teewasserbereiter, versch. Tees von Eilles
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Tomatensaft, Orangina
- verschiedene Fruchtsäfte
- Sekt

Brot-Ecke:

- Toastbrot
- verschiedene Brötchen und Brotsorten
- Knäckebrote, verschiedene Vollkornbrote
- Süße Teilchen, Croissants, Kuchen

Warmes zum Frühstück:

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

! Nicht immer alles, aber immer noch mehr!

Zusätzliche köstliche Vorspeisenauswahl:

- Garnelen in Aijoli
- 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 | Beilagen | Saucen

- Knackiges Pfannengemüse
- Butter Kartoffelchen
- Hausgemachte Pasta
- Verschiedene hausgemachte saisonale Saucen

Süßes aus unserer Patisserie:

- Saisonales Früchte-Potpourri
- Bayrisch Creme/ Mousse
- Petit fours
- hausgemachte Eis, Parfaits & Sorbets

Preis pro Person: 45,00 Euro

(Kinder bis 8 Jahre sind unsere Gäste)

Kleine Änderungen aufgrund von Marktfrische & Verfügbarkeit möglich