

# Martini - Brunch

Sonntag, 9. November 2025 – Beginn: 10:30



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

## Warmes zum Frühstück:

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

## Zusätzliche kalte Köstlichkeiten:

- Garnelen in Aijoli
- Edelmatjes auf Ei & Kartoffelsalat
- Saumagen-Carpaccio
- 3erlei Geflügelpasteten
- Geflügellebermousse
- Carpaccio von bunter Bete
- Feldsalat, Dressing, Speck, Croutons
- Rohkostsalat-Auswahl
- und mehr

## Warme Hauptgerichte, Gemüse, Beilagen:

- Gänsebrust „sous vide“ rosa vom Grill
- Franz. Entenkeule knusprig
- Züricher Geschnetzeltes vom Truthahn
- Bratäpfel
- Melange von Keschde-Früchten & Geflügelleber
- Gewürzrotkohl
- Gratinierte Blumenkohl
- Hausgemachte Kartoffelknödel
- Pasta
- Polentaschnitten

## Süßes zum Abschluss aus unserer Patisserie

- Eis, Sorbets und Parfaits
- Bayrisch Creme
- Nuss-Nougat-Schnitte
- Passionsfrüchte
- Ananas-Carpaccio
- und mehr

Auf Grund von Marktfrische behalten wir uns kleine Änderungen vor!

Preis € 48,50 pro Person (Kinder bis 8 Jahre frei)