Martini - Brunch

Sonntag, 8. November 2026 – Beginn: 10:30

Gourmet- Frühstück:

- geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich
- verschiedene Räucherfische, Anchovis,
- Brathering, Rollmops, Backfisch
- Krabbencocktail, 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,
- Haferkleie, 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
- Knäckebrote
- Süße Teilchen, Croissants, Kuchen

Warmes zum Frühstück:

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

Zusätzliche kalte Köstlichkeiten:

- Garnelen in Aijoli
- Lachs – Kaviar - Ei
- Rindercarpaccio klassisch
- Rindertafelspitz in Radieschen-Vinaigrette
- Spanischer Serranoschinken
- Salatauswahl & verschiedene Dressings
- und mehr

Warme Hauptgerichte, Gemüse, Beilagen:

- Saftige Gänsebrust im Vakuum gegart
- Franz. Entenkeule knusprig
- Herzhaftes Rehragout aus heimischer Jagd
- Apfelrotkohl
- Pfälzer Rahmblumenkohl
- Hausgemachte Kartoffelknödel
- Hausgemachte Butterspätzle
- Mörlheimer Drillingskartöffelchen

Süßes zum Abschluss aus unserer Patisserie

- Eis, Sorbets und Parfaits
- Bayrisch Creme
- Petit Fours
- Passionsfrüchte
- und mehr

Auf Grund von Marktfrische behalten wir uns kleine Änderungen vor!

Preis € 52,00 pro Person (Kinder bis 8 Jahre frei)