



# BRUNCH

Ein Lichtblick zum Tagesstart

Das Frühstück gibt's nach ANNO - Art



### Eierspeisen

Rührei, gekochte Bio-Eier

Nürnberger Würstchen, Bacon gebraten, Bohnen in Tomatensoße

### Kalte Speisen

Aufschnitt Variationen, Käsebrett mit Trauben,

Schinken roh & gekocht

Lachs mit Meerrettich und Wasabi

angemachte Salate, Tomate Mozzarella mit Pesto

Cerealien mit Vollmilch, Obst

Marmeladen, Honig, Nutella

Brot, Brötchen, Butter und Frischkäse

### Warme Speisen

2 Hauptgänge

1 Suppe

### Dessert

Orangensaft, Multivitaminsaft & Kaffee so oft Sie mögen

Pro Person 18,00 €



Wir denken in Speisen & Getränken

## Lunch & Brunch

Wählen Sie zu Ihrem Brunch

### 1 Suppe

Minestrone Vegan

Gemüse / Basilikumpüree / Olivenöl

Gulaschsuppe

Paprika / Rindfleischwürfeln / feurig-scharf / Kartoffeln

Tomatensuppe vegetarisch

Basilikum / Kirschtomaten / Sahne

Rosenkohl-Suppe

Krosser Bacon / Sahne / Kartoffel

Tom Kha Gai

Hähnchen / Kokosmilch / Curry / Zitronengras / Kräutern

Rote-Beete-Suppe vegan

Mandel / Knoblauch / Apfel /



Wir denken in Speisen & Getränken

## 2 Hauptgänge mit Beilagen aus

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons in Sahnesauce  
dazu Butter-Spätzle

gratinierte Hähnchenbrustfilets mit Pilzen und Paprika  
in Sauce Choron dazu Butternudeln

Hähnchenbrustfilet – Pariser Art - in Eihülle gebacken  
mit Maisgemüse und Tomatenspaghetti

Hähnchenroulade - Florentine  
gefüllt mit Blattspinat und Käse in Zitronensauce mit Risi-Bisi-Reis

Lachsmedaillons in Riesling Sauce mit Lauchgemüse und Reis  
zzgl. +3,00 €

Spießbraten an Zwiebelsoße mit Speckkraut und Rosmarinkartoffeln

Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert an frischem Weinkraut  
und gebackenen Kartoffeln mit Sour-Creme

Hähnchenfilet in Tomatenschaum Broccoli Röschen und Pesto-Spätzle