

Muttertags-Brunch 2025

Frühstück

mit verschiedenen Köstlichkeiten

(Cerealien, Rührei, gekochtes Ei, Bacon, Brötchen-Mix, Croissants, Wurst, Käse, Obst, Joghurt, ...)

Vorspeise:

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Variation vom Lachs (gebeizt / geräuchert / Konfekt) mit Senf-Dillsoße

Spargelsalat mit Erdbeeren

Salatvariation mit unserem Hausdressing & Toppings

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum-Pesto

Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise und Kapern

Antipasti-Platte mit Paprini, Peperoni & gefüllten Champignons

Süßkartoffelsalat mit Mango, verschiedene Rohkostsalate

Suppe:

Consommé double; verfeinert mit Marsala dazu Markklößchen

Hauptgang

Grillspieße vom Rinderrücken & Schweine-Nacken mit Apfel & roter Zwiebel vom Brett

dazu eine Sherry-Rahmsoße, Georgs Steakgewürz, Paprika-Relish und Kräuterbutter

Fischauswahl auf PakChoi & Basmati-Reis mit Fenchelsamen

Putenbrust-Medaillons mit Spargel-Bärlauch-Kruste

Brotknöpfe, kleine Risolée-Kartoffeln mit Thymian, Kroketten

bunte Gemüseauswahl & Spargelragout von grünem & weißem Spargel

Dessert:

Mousse au chocolat

Himbeer-Tiramisu

Mohn-Frischkäse-Creme

marinierte Erdbeeren mit Minz-Pesto