

Weihnachtsbrunch

Warm

Rote-Bete-Kokossuppe

Seeteufel mit Flusskrebskruste
dazu Hummersoße mit Rahmspinat und Curryreis

Weihnachtliche Gänsebrust mit Orangensoße
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Rinderfilet mit Walnusskruste und Rotweinschalotten
dazu gebratene Waldpilze sowie Kartoffelgratin

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Kräuter-Hollandaise
dazu Gemüsespaghetti sowie Kartoffelkroketten

Rührei mit frischem Schnittlauch sowie kross gebratenem Speck

Kalt

Reichhaltige internationale Käseauswahl

Große Fischauswahl mit verschiedenen Lachsvariationen
sowie Matjes auf Rote-Beete-Salat und Lachstatar mit Granny Smith

Jakobsmuscheln mit Avocado-Kiwi-Salsa

Schweinefilet mit winterlicher Füllung aus Hackfleisch, Pflaumen und Aprikosen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Leberpastete mit Feldsalat und Granatapfelkompott

Schinkenröllchen mit Rucola-Frischkäsefüllung

Champignonsalat

Brokkoli-Tatar-Türmchen

Dänischer Salat sowie Düsseldorfer Salat

Geflügelsalat mit Zitronengras und Chili

Verschiedene Fruchtkonfitüren und Marmeladen sowie Brotaufstriche

Große Auswahl an heimischen Honigsorten

Müsli mit Naturjoghurt und Cornflakes

Verschiedene Brotsorten, Brötchen und Croissants

Dessert

Winterlicher Obstsalat

Orangen-Tiramisu

Weihnachtliches Zimt-Mousse

Bratapfel mit Vanille-Rum-Soße

Apfel-Spekulatius-Dessert

Birnen-Mandel-Crumble

Preis pro Person 33,50 €