

Sonntagsbrunch von 10.00-14.00 Uhr

Getränke inklusive

Filterkaffee, diverse Bio-Teesorten, 1 Glas Orangensaft, Milch und Kakao

Brot und Brötchen

Kürbiskern-, Sesam- und Sonnenblumenkern-Brötchen, Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Croissants, glutenfreie Backwaren auf Anforderung bei der Reservierung

Dips

Kräuterquark, Paprikaquark, Hummus, Baba Ghanoush

Kalte Vorspeisen und Salate - je nach Saison

Rote Bete-Salat, Couscous, Rohkostplatte, Weißkrautsalat, Antipasti, Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat, Oliven, Pepperoni, Tomate Mozzarella und Basilikum-Pesto, Prinzessbohnenalat, Bauernsalat mit Schafskäse

Aufschnitt

Verschiedene Käseplatten, diverser Aufschnitt vom Rind, Schwein und Geflügel, geräucherter Lachs, Meerrettich, Feigen-Senf, Butter, vegane Margarine

Warme Gerichte zum Frühstück

Rühreier, Speck, Nürnberger Würstchen, Quiche, Frühlingsröllchen, gekochte Eier

Wechselnde warme Speisen zur Mittagszeit

Braten vom Rind, Kalb, Lamm oder Schwein, Geflügel- und Fisch-Gerichte, saisonale vegetarische und vegane Gerichte, Reis-, Pasta- und Kartoffel-Beilagen

Süßes

Obstsalat, Müsli mit getrockneten Früchten oder Schokochips, Cornflakes, Porridge mit Milch/Getreidemilch, variierende Marmelade, Honig, Nuss-Nougat-Creme

Dessert-Station

Waffeln und Crêpes mit heißen Kirschen oder Pflaumen, Puderzucker und Sahne, Cremes, Kuchen und Früchte in Variation

Preise

	€
4 Stunden pro Person inklusive Getränke von 10.00-14.00 Uhr	18,50
2 Stunden pro Person inklusive Getränke nur zwischen 12.00-14.00 Uhr	13,50
4 Stunden pro Kind 3-10 Jahre inklusive Getränke	9,00
2 Stunden pro Kind 3-10 Jahre inklusive Getränke	5,50

Ein eigener Bereich für Familien mit Kindern!

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.