



# BRUNCH

## Barefoot Sunday Brunch Winter 2021

**OFENFRISCHE SEMMELAUSWAHL,  
CIABATTA, BREZEN**

**VERSCHIEDENE BROTSORTEN**  
(auf dem Brett zum selber Schneiden)

↓↓↓

**DREIERLEI FRUCHTIGE MARMELADEN**  
**BUTTER / HONIG / NUTELLA**

↓↓↓

**AUSWAHL AN SCHINKEN -, KÄSE- UND WURSTSPEZIALITÄTEN**

**FRISCHER FRUCHTSALAT**

**NATURJOGHURT / GRANOLA / FRUCHTJOGHURT**

**RÜHREIER / GEMÜSEOMELETTE (FRITTATA)**

**GEBRATENER SPECK**  
**KLEINE WEISSWÜRSTE / ZWEIERLEI SENF**

↓↓↓

**RÄUCHERLACHS / HAUSGEBEIZTER LACHS**  
mit jahreszeitlich angepassten Dips

**PENNE-SALAT**

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern, Rotweinessig, Olivenöl

**ROTE BEETE-SALAT** mit Meerrettich und Schnittlauch

**GEGRILLTES GEMÜSE**

**FELDSALAT, KNUSPRIGE TOPPINGS, TILS DRESSING**

↓↓↓

**FRISCHE SUPPE AUS DER KOMBÜSE**

**WINTERLICHES GEMÜSECURRY (VEGETARISCH/VEGAN)**  
Reis / alternativ auch mit Fischfilet

**RAGOUT VOM SCHWEINEFILET**  
mit frischen Kräutern, Ofenkartoffel

**BAREFOOT KAROTTEN-KRAUTSALAT**

↓↓↓

**LEBKUCHEN-CREME**

**ORANGEN PANNA COTTA**  
mit Nusstopping

**SÜSSES KLEINGEBÄCK** (Plunder/Blätterteig)  
mit Mohn, Quark, Früchten