



BRUNCH

Herbstlicher Barefoot Brunch

OFENFRISCHE SEMMELAUSWAHL, CIABATTA, BREZEN
VERSCHIEDENE BROTSORTEN
(auf dem Brett zum selber Schneiden)

↓↓↓

DREIERLEI FRUCHTIGE MARMELADEN / NUTELLA
BUTTER / HONIG

↓↓↓

AUSWAHL AN SCHINKEN-, KÄSE- UND WURSTSPEZIALITÄTEN
FRISCHER FRUCHTSALAT
FRUCHTJOGHURT / NATURJOGHURT / GRANOLA / MILCH
RÜHREIER / GEMÜSEOMELETTE (FRITTATA)
GEBRATENER SPECK
KLEINE WEISSWÜRSTE / ZWEIERLEI SENF

↓↓↓

RÄUCHERLACHS mit jahreszeitlich angepassten Dips
PENNE-SALAT
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern, Rotweinessig, Olivenöl

TRAUBEN-FETA-SALAT
GEGRILLTES GEMÜSE
MIXSALAT, KNUSPRIGE TOPPINGS, TILS DRESSING

↓↓↓

SUPPE AUS DER KOMBÜSE
PIKANTES GEMÜSECURRY (vegetarisch/vegan)
Reis / alternativ auch mit Seehechtfilet

SCHWEINELENDE
mit frischen Kräutern, Ofenkartoffel

↓↓↓

ZWETSCHGEN-CRUMBLE (im Glas)
PANNA COTTA mit Marillen-Fruchtmus
SÜSSES KLEINGEBÄCK (Plunder/Blätterteig)