



BRUNCH

Herbstlicher Barefoot Brunch 2026

INKL. FILTERKAFFEE / TEE

OFENFRISCHE SEMMELAUSWAHL, CIABATTA, BREZEN

VERSCHIEDENE BROTSORTEN (auf dem Brett zum selber Schneiden)

↓↓↓

DREIERLEI FRUCHTIGE MARMELADEN / NUTELLA

BUTTER / HONIG

↓↓↓

AUSWAHL AN SCHINKEN-, WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN

2ERLEI FRISCHKÄSE

FRISCHER FRUCHTSALAT

FRUCHTJOGHURT / NATURJOGHURT / GRANOLA / MILCH

RÜHREIER / GEMÜSEOMELETTE (FRITTATA)

GEBRATENER SPECK

KLEINE WEISSWÜRSTE / SÜSSER SENF

↓↓↓

RÄUCHERLACHS mit jahreszeitlich angepassten Dips

PENNE-SALAT mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern, Rotweinessig, Olivenöl

TRAUBEN-FETA-SALAT

GEGRILLTES GEMÜSE

ENDIVIENSALAT, KNUSPRIGE TOPPINGS, GRANATAPFELDRESSING

↓↓↓

KÜRBISSUPPE AUS DER KOMBÜSE

ORECCHIETTE in Orangen-Ricotta-Sauce (vegan)

SCHWEINELENDE mit frischen Kräutern, Ofenkartoffel

↓↓↓

Verschiedene BLECHKUCHEN

MOHN-MOUSSE mit Beeren-Topping

SÜSSES KLEINGEBÄCK (Plunder/Blätterteig)