



BRUNCHAUSFAHRT 2024 AUF DER SONNENKÖNIGIN

ETWS FEINES

Variation vom hausgebeiztem Lachs mit Dill-Senfsauce
Erlesener Aufschnitt und feine Salamiauswahl
Spezialitäten aus der Räucherammer
Basilikumaufstrich ^{VEGAN}, Honig-Senffrischkäse und Radieschengervais
Anti Pasti Variation mit marinierten Oliven ^{VEGAN}
Mozzarellaperlen mit Cherrytomaten
Käsevariation mit Tafeltrauben und Walnüssen

Verschiedene Brote, Baguettes und Jourgebäck,
Croissants und Plundergebäck sowie Butter, Marmelade und Honig

ETWAS GESUNDES

Frucht- und Naturjoghurt mit frischen Beeren
Porridge mit Apfel und Zimt ^{VEGAN} und Birchermüsli
Fruchtsalat und Früchtekorb

ETWAS WARMES

Klassische Rühreier mit und ohne Speck
Wienerle mit Senf und Kren
Karotten – Kokossüppchen mit Croutons ^{VEGAN}
Verschiedene Mini-Quiche
MO´s Blumenkohlfalafel mit Dip ^{VEGAN}
Braten vom Jungschwein mit gebratenen Jungkartoffeln

ETWAS SÜSSES

Bunte Dessertvariation
und Kuchenhäppchen aus unserer Patisserie

Mögliche Änderung aufgrund der aktuellen Lieferketten unter Vorbehalt!