



# Guten Morgen!

Starten Sie Ihren Tag mit unseren Verwöhnfrühstücksangeboten  
für den ganz kleinen und großen Appetit.  
Es erwartet Sie unser freundlicher Service und herzliche Gastlichkeit.

# Köstlich brunchen ab 9 Uhr

Nach dem Frühstücksbuffet servieren wir warme Speisen bis 14 Uhr. (Brunchen mit Anmeldung)

## Brunch „Piccolo“

buchbar bis 14 Personen p.P. 23,50 EUR

Inklusiv „Schlemmer“ Frühstücksbuffet

Am Tisch servieren wir Ihnen folgende warme Speisen:

- Saftige Steaks vom Rind und Hähnchen mit Pfeffer- und Champignonsauce
- Gebratene Fischauswahl mit Weißweinschaum
- Gemüsevariationen der Saison
- Frische Tagliatelle und gebratene Kartoffeln

buchen Sie unseren kleinen Eisbecher für 2,50 EUR dazu

## Brunch „Melange“

buchbar ab 15 Personen p.P. 27,00 EUR

Inklusiv „Schlemmer“ Frühstücksbuffet

Folgende kulinarische Speisen servieren wir am Buffet:

- Tomatensuppe mit Sahnehaube
- Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pfeffersauce
- Delikate Fischfilets an Weißweinschaum
- Hähnchenbrust Geschnetzeltes mit Rahmchampignons
- Frische Gemüsevariationen der Saison
- Gebackene Kartoffeln und Basmati Reis
- Dessertvariationen mit Eis und saisonalen Leckereien

Sie wünschen einen prickelnden Empfang?

Prosecco oder Sekt 0,1 l

2,50 EUR

Piccolo Champagner 0,2 l

9,50 EUR

Fragen zu den Inhaltsstoffen richten Sie bitte an unsere Mitarbeiter\*innen



## **Brunch „Cosmopolitan“**

Inklusiv „Schlemmer“ Frühstücksbuffet

buchbar ab 20 Personen p.P. 32,00 EUR

inkl. einem Glas Prosecco p.P. 34,50 EUR

Im Anschluss servieren wir warme Speisen vom Buffet:

- Champignoncremesuppe mit Croutons
- Herzhafte Nürnberger Würstchen, Speck und kleine Frikadellen
- Gebratene Champignons und Gemüse
- Melone mit Schinken
- Warme Pancakes
- Leckere Ravioli mit Tomaten-Ricotta Füllung
- Saftige Steaks vom argentinischen Weiderind und Schweinerücken
- Gebratene Hähnchenbrust mit fruchtiger Pfeffer- oder Champignonsauce
- Fangfrisches Lachsfilet mit Kräuterkruste und Safransauce
- Geschmorte Wildschweinkeule mit Wacholdern und Rosmarin an Preiselbeersauce
- Frische Gemüsevariationen der Saison
- Tagliatelle von der Nudelmanufaktur Rossini
- Niedersächsische Salzkartoffeln und Kartoffelgratin
- Dazu köstliche Dessertvariationen vom Buffet mit leckeren Cèmespeisen, Langnese Eiskreationen und karamalisierte Crème Brûlée

Sie wünschen ein „All Inclusive Angebot“? Für 17,50 EUR bieten wir Ihnen gerne unsere Getränkepauschale „Aller“ bis 14 Uhr in Verbindung mit allen Brunchangeboten an