



ADVENTSBRUNCH 2025

Ein kleines Begrüßungsgetränk für alle Gäste

FRÜHSTÜCK

Naturjoghurt / Obstsalat

Müsli / Bircher Müsli / Schokochips / Cornflakes

Schnittkäse / Salami / Rüherei mit Speck

Marmelade / Honig / vegane Schokocreme

VORSPEISEN

Feldsalat mit Granatapfelkernen

Kleine Fischplatte mit Schillerlocke / Makrele / Forellenfilets / Meerrettichsahne

Kleine Vesperplatte mit Roastbeef / Kassler / Remoulade

Rote-Bete-Salat / Tomate-Gurke-Salat / Möhrensalat

Brot / verschiedene Brötchen / Butter / Kräuterquark

SUPPE

Waldpilzcremesuppe - vegetarisch

HAUPTGERICHTE

Wildgulasch mit Rotkohl / Preiselbeeren

Sesam-Pfeffer-Pute mit Tomaten-Paprika-Gemüse

Gemischte Fischplatte mit Kräuter-Sahnesauce

Waldpilzrisotto mit Hokkaidokürbis / Parmesan

Winterliche Gemüseplatte / Spätzle / Rosmarinkartoffeln

KINDER

Spaghetti mit Tomatensauce

Chicken Nuggets mit Pommes / Ketchup / Mayonnaise

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weißer Schokomousse mit Zimtpflaumen

Inklusive: Säfte, Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Preis pro Person: 44,50 €

Kind: 2,50 € pro Lebensjahr



VEGANER ADVENT

FRÜHSTÜCK UND VORSPEISEN

Auswahl vom Buffet

HAUPTGERICHT

Gerösteter Blumenkohl

mit Rote-Bete-Hummus / süß-saurem Apfel-Chutney

gerösteten Haselnusskernen / Rucolapesto / bunten Kartoffelchips

DESSERT

Dreierlei Fruchtsorbet mit Obstsalat

Gerne bieten wir Ihnen im Rahmen unseres
Adventsbrunchs eine vegane Alternative an.

WIR BITTEN HIERFÜR UM EINE VORHERIGE ANMELDUNG.

Preis pro Person: 34,50 €

