

## Brunch Vorschlag

- Variationen von geräucherten und gebeizten Lachs mit Dillsenfauce
  - Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
    - Auswahl an Räucherfischvariationen
- Holländischer Naturmatjes und edler Cherryrollmops
- Gefüllte Eier mit Forellenkaviar und Sardellenfilets
  - Frische Austern auf Eis
- Roastbeef „Medium“ mit Preiselbeermeerrettich
  - Seranoschinken mit Galia- Honigmelone
- Französische Käseauswahl auf einen Holzbrett
  - Antipastavariationen
  - Frischer Obstsalat und Obstkorb
- Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischen Basilikum
  - Edle Fingerfoodgemüseplatte mit verschiedenen Dips
- Verschiedene Desserts (Tiramisu, Crème Brûlée, Crème Caramel, Panna Cotta)
- Brötchen und Brotauswahl (Brötchenzopf, verschiedene Baguettes und Brote)
  - Französische Petit-Kuchenauswahl

- Rührei mit Krabben und/oder Bacon
  - Nürnberger Würstchen
- Warme frische Waffeln mit Vanillesauce und/ oder Heidelbeeren
  - Eieromelett mit Erdbeerkonfitüre
- Warme Croissants mit verschiedenen Füllungen
  - Pancakes mit Ahornsirup
- Jahreszeitliche Suppe
- Backofenschinken in einer Kruste aus Honig und Kräuter der Provence
  - Geflügelvariation mit Aprikosenjus
  - Variation von Ostseeedelfischen
  - Jahreszeitliche Gemüseauswahl
  - Gratinierte Kartoffeln