

Frühstücksbuffet

jeden SA & SO von 09.00 – 11.30 Uhr

Brötchensortiment, Croissants, Toast, Butter, Halbfett-Margarine, Joghurt, verschiedene Joghurt mit Früchten, Milchreis mit Apfelkompott, Diverse Cerealien, Kuhmilch und laktosefreie Milch,

Darbo-Marmeladen, Nuß-Nougat-Creme, Pflaumenmus und Honig,

Rote Beete Carpaccio mit Rucola und Parmesan, Mariniertes gegrilltes Gemüse wie z. B.:
Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons,

Verschiedene Lachs- und Fischarten wie z. B.: Heringsfilet, Rollmops, Brathering, Meerrettich,
Tomate und Mozzarella mit Pesto, luftgetrockneter Schinken mit Melone,
Vitello Tonnato mit Limonenöl und Shiso Kresse,

Edamer, Leerdammer, Gouda, Cheddar, Frischkäse Natur und Kräuter,
Ziegenfrischkäse, Castellinge und Camembert

Salami, Mortadella mit Pistazien, Leberwurst, Rotwurst,
gekochter Schinken, Jagdwurst, Fleischsalat und Geflügelsalat

Rührei, gekochte Eier, Spiegeleier, Bratwurst, Bacon, gebratene Champignons, Zucchini,
gegrillte Tomate, Potato Wedges und Sour Cream,

Filter Kaffee aus der eigenen Rösterei, Tee verschiedene Sorten, Wasser, Orangen- und Multivitaminensaft

für 18,50 € p. P.

(Kinder / Jugendliche von 6-14 Jahren 9,25 € - Von 3-5 Jahren 5,00 €)

Für gerade einmal **1 € pro Person** erhalten Sie von uns einen mit weißen Tischdecken **gedeckten Tisch** und entsprechender Dekoration – perfekt geeignet für Ihren Geburtstag oder einen anderen feierlichen Anlass.

Buchen Sie unser **Frühstücksbuffet Gold** mit zusätzlich allen Kaffeespezialitäten laut Karte, einem Sekt pro Person und eingedeckter Tisch **für 24,50 € p. P.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Tischreservierungen unter 05361/8434 098