



Festlicher Weihnachtsbrunch

25. und 26. Dez. 2026

von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Vorspeisen

*Aufschnittplatte und Käseauswahl
Rührei, krossgebratener Speck
Nürnberger Rostbratwürstchen
Mild gebeizter Lachs mit Dijon-Senf-Dill-Sauce
Antipasti-Variation
Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Trüffelöl und frisch gehobeltem Parmesan
Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse
Ganzer gedünsteter Salm mit Senf-Dill-Dip
Tomate-Mozzarella, frisches Basilikum
Feldsalat mit Kartoffel-Dressing
Croissant, Frische Brötchen, Butter und Kräuterquark*

Hauptspeisen

*Gebratene Entenbrust in Orangen-Sauce
Rheinischer Sauerbraten, geröstete Mandeln
Schweinefilet, Pfefferrahm-Sauce
Duo von Lachs und Zander aus Ratatouillegemüse mit Weißwein-Zitronensauce
Couscous mit Falafelbällchen (vegan)
Winterliche Gemüse-Auswahl, Rotkohl
Spätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelklöße*

Dessert

*Vanille-Panna-Cotta, Karamelsauce
Waldbeerengrütze, Vanille-Sauce
Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen
Spekulatius-Mousse
Obstplatte*

Preis pro Erwachsener 49,50 € / pro Kind 25,00 € (6-12 Jahre)

Um Reservierung wird gebeten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.