

Adventsbrunch

29. November | 6. Dezember | 13. Dezember 2026
ab 12:00 Uhr

Frühstücksklassiker

Eierspeisen ³ | Bratwürstchen | gebratene Champignons ⁷ | Mini-Leberkäse | Bacon
Wurst- | Schinken- | und Käsespezialitäten ^{7,12}
Frühstücks-Cerealien | Bircher-Müsli ^{7,8} | Joghurt ⁷
Honig | Marmelade | Nutella ⁸ | Butter ⁷ | Margarine
Brot- & Brötchen-Auswahl ^{1,3,6,7} | Mini-Pastries & Buttercroissants ^{1,3,7}

Vorspeisen

Ganzer pochierter Norwegischer Lachs ⁴ | Honig-Ingwer Marinade ^{3,10}
Räucherfisch Variation ⁴ | Preiselbeer-Meerrettich ^{3,7} | Honig-Dill-Sauce ¹⁰
Roastbeef | hausgemachte Remoulade ^{3,7}
Unterschiedliche Antipasti
Carpaccio vom Weiderind | hausgemachtes Pesto ^{7,8}
Rotkohl-Salat | Mandarinen | geröstete Walnüsse ⁸
Pulled Duck Mini-Burger ¹ | Curry-Mayonnaise ^{3,7}
Tranchen vom Schweinefilet | Quitten-Chutney
Büffelmozzarella ⁷ | Orangen-Chili- Marmelade
Salatbuffet | unterschiedliche Toppings und Dressings | Essig | Olivenöl

Suppe

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

Hauptgänge

Vierländer-Ente ⁹ | Mandarinen-Rotkohl | Kartoffelklöße ^{1,3,7}
Wildgulasch ⁹ | Speck-Rosenkohl ⁷ | Spätzle ^{1,3,7}
Gebratene Zanderfilets ⁴ | Apfel-Spitzkohl im Rahm ⁷ | Basmatireis ⁷
Maronen-Nuss-Braten ^{1,8} | Pilzsauce ⁷

Desserts

Glühwein-Tiramisu ^{1,7,12} | Spekulatius-Zimt Panna Cotta ^{1,7}
Kleine Altländer Bratäpfel mit Marzipan gefüllt ⁸ | Vanillesauce ^{3,7}
Hausgemachter Ofenschlupfer ^{1,3,7}

€ 55,00 pro Person

inkl. Begrüßungsgetränk | Kaffee- und Tee-Spezialitäten
Hauswein | Bier vom Fass | Mineralwasser | alkoholfreie Getränke

Kinder unter 6 Jahre werden von uns eingeladen
Kinder von 6 bis 11 Jahren werden mit EUR 3,00 pro Lebensjahr berechnet.
Kinder ab 12 Jahren werden zum Erwachsenenpreis berechnet