

Unser Sonntagsbrunch

im November

	Vielfalt vom Ei frisch zubereitet	10.30
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsoße		
Garnelen, eingelegt und im Kräuter-Knuspermantel		
Zanderterrine mit gefüllten Eiern		
Tiefseetintenfischsalat in Knoblauch-Zitronenöl		11.00
Gebratene Putenbruststreifen auf Chilihirse		
Warmer Schafskäse mit eingelegtem Gemüse		
Baguetteauswahl und bunte Salate		
Kürbiscremesuppe		
Nudeln in Petersilien-Nußpesto		
Seehecht im Kräuter-Eimantel		12.00
Gespießte Schweineschnitzelchen mit Thymianöl		
Gekochte Semmerolle (wie Tafelspitz)		
Ofenfrische Gänse, am Buffet tranchiert		
Meerrettichsoße, Orangensoße Kartoffelknödel, handgeschabte Butterspätzle, Kartoffelspalten		
Gemüse der Saison		13.00
Handgerührtes Zimteis		
Mousse au chocolat		
Bananentoddy		
Gebackene Apfelkühle		
Salat von frischen Früchten		14.00

Hotel-Restaurant
Moosmühle

