

# Unser Sonntagsbrunch

im Juli

Vielfalt vom Ei  
frisch zubereitet

10.30

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße

Nordmeergarnelen in Kräuter-Knoblauchöl

Tatar von der Forelle

Dicke Bohnen mit gegrilltem Paprika  
und Schafskäse

Knuspriges Curryhähnchen mit  
süß-scharfem Dip

Gebackene Zucchini und  
Auberginen mit Gurkenjoghurt

Chilibällchen auf Schmorzwiebeln

Baguetteauswahl

Wok-Gemüse süß-sauer

Gebratenes Rotbarschfilet

Schnitzelchen vom Schweinefilet

Rehragout mit Pfifferlingsrahm

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef

Pfefferrahmsoße, Pimentosoße, Butter-  
spätzle, Gnocchi, Serviettenknödel

Gemüse der Saison

Handgerührtes Holunderblüteneis

Bayerische Creme Vanille  
mit Beerenkompott

Creme brûlée

Gebackene Quarkkeulchen

Früchtemosaik

11.00

12.00

13.00

14.00

Quer  
durch  
Europa