

Unser Sonntagsbrunch

im Januar

Vielfalt vom Ei
frisch zubereitet

10.30

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsoße

Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl

Gebackene Knusperputenwürfel, süß-scharf

Falafel mit Zaziki

Kräutermeatballs auf Frischkäse

Gemüsepaella mit Tintenfisch

11.00

Warmes, eingelegtes Gemüse mit Schafskäse

Kürbisrahmsüppchen

Spaghetti in Knoblauch-Basilikumöl

Filets vom Zander

Gebratene Schweinefiletmedaillons
mit Petersilienöl

12.00

Ragout vom Reh

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef

Ofenfrischer Krustenbraten

Pfefferrahmsoße, Butterspätzle
Wedgeskartoffeln, Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

13.00

Handgerührtes Bratapfeleis

Mousse au chocolat

Hotel-Restaurant
Moosmühle

Gebackene
Apfelkühle

Topfenstrudel
mit Schattenmorellen

Salat von frischen Früchten

14.00

Quer
durch
Europa

