




Weihnachts-Brunch im Seepavillon

🍴 Spätes Frühstück


 Croissants, Konfitüren, Honig, Nutella, Müsli, Corn Flakes, Joghurt ...


🍴 Vorspeisen-Buffer


 Lachs / hausgebeizt

 Reibeküchlein


- mit Sauerrahm
- mit Apfelkompott


 Datteln & Backpflaumen
im Speckmantel gegrillt


 Roastbeef
rosa gebraten mit Sauce Remoulade


 Putello Tonnato
Putenbrust-Scheibchen mit Thunfisch-Kapernsauce

 Zucchini-Frittata
warmer Zucchini-Kuchen mit Rosmarin

 Gebratene Gemüse »Antipasti Misti«
Zucchini, Auberginen, Champignons, Frühlingzwiebeln & Paprika mit Thymian gewürzt

 Rucola-Kartoffel-Salat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frisch geriebenem Parmesan

 Penne-Salat
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,
gerösteten Zucchini und gelbem Paprika in Tomatenpesto

 Rapunzel (Feldsalat) mit verschiedenen "Toppings"
in Schüsselchen bereitgestellt (Gebratene Speckstreifen, Croûtons, Kräuter)
Dressings: Kartoffel-Kräuter dressing, Vinaigrette

🍴 Suppe

 Kürbis-Orangen-Süppchen
Pikantes Süppchen im Porzellan-Becher. Darauf ein Porzellan-Deckelchen
mit Croûtons, Kräutern und gerösteten Kürbiskernen

|| **Hauptspeisen**

 **Zander**

in Weißwein-Rahm mit Gemüse-Julienne

 **Gebackene Ente "à l'Orange"**

Ente aus lokaler Zucht mit pikanter Orangen-Jus

 **Wildgulasch**

mit Preiselbeeren


 **Rotkohl**

 **Spätzle**


 **Kartoffel-Klöße**

|| **Dessert**

 **Winterlicher Fruchtsalat**

 **Bratapfel-Tiramisu**

geschichtetes Dessert mit in Honig gebratenen Apfelspalten,
Mascarpone-Topfen-Crème und Calvadosmarinierten Bisquits mit Nußkrokant getoppt

 **Hausgebackener Kuchen**

(Apfel und Kirsch)