

Gospel-Brunch

zum Einstieg

Frische Säfte und Smoothies
von der Vitaminbar

Joghurt und Müsli

Geschnittenes Obst

Obstsalat

Vorweg

Austern Fin de Claire
mit Zitrone und Chesterbrot

„BBQ“ Garnelen
an Gurkenrelish und frischem Dill

Tranche vom Pfefferlachs an geräucherte
Süßkartoffelcrème und Ahornsirup

Rosa gebratenes Kalb
mit Focaccia, Rucola und Sourcream

Salat vom Pulled Pork und Kichererbsen

Romanasalat
mit original Caesar Dressing und Parmesanraspel

Vegetarische Wraps
mit gegrillter Paprika, Spinat und Salzlakenkäse

Antipasti Auswahl

Mozzarella und Tomate
mit Basilikumpesto

Salate
Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Croutons und
Körnern, Radieschen, Gurke, Sprossen, Kirschtomaten
Marinierte Salate im Glas
Brotkorb
Salz, Butter, Öl, Kresse

Suppe

Consommé vom Ochsenschwanz
mit Gemüsestreifen

Original Clam Chowder
mit einem Hauch Whiskey

Hauptsächlich

Rührei

Knuspriger Speck

Nürnberger Würstchen

US Sirloin
mit Zitronenpfeffer und Rumjuss

Geschmorter California Schinken
mit Honig-Senf-Kruste gratiniert
an rustikalen Karotten und Bratenjus

Catfish mit „Cajun“ mariniert
an Orangen-Weißkohl-Gemüse und
Limonen- Buttersauce

„McCheese“ Auflauf
Maccaroni mit Cheddar Sauce

Mit Kürbis gefüllte Ravioli
an Cranberrysauce, Chili-Garnelen und
confierten Miniofentomaten

Heller Reis und Wildreis
Cremige Süßkartoffelstampf
Geröstete lokale Drillinge
Bunte Gemüseauswahl

Hinterher

Käsevariation mit Feigensenf

Eiswagen mit Toppings

Bread and Butter Pudding
mit Vanillesauce

Schokoladencrème
mit Mini-Marschmallows

Crème Brûlée
mit Pistazie und geschmolzenem
braunem Zucker

Gewürzschraubrot mit Himbeere und Hafer

Kaffee-crème mit Mascapone