

Winzerbrunch

zum Einstieg

Frische Säfte und Smoothies
von der Vitaminbar

Joghurt und Müsli

Geschnittenes Obst

Obstsalat

Vorweg

Austern Fin de Claire
mit Chesterbrot und Zitrone

Zwiebeltarte mit Kräuterschman

Ziegenkäsepraline mit Traubenconfit

Rinder Carpaccio
mit Parmesancreme und Fleur de Sel

Geräucherte Forellenfilet
mit Kaviar auf geröstetes Tramezzini

Italienischer Schinken an Zwiebelmarmelade

Kräutercrêpes
mit Räucherlachs und Limettenfrischkäse

Anti Pasti Variation

Tomate Mozzarella
mit altem Balsamico

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

Suppe

Bouillabaisse
Brotchips und Sauce Rouille

Fruchtiges Apfel-Paprika-Süppchen
mit gerösteten Brotwürfeln

Hauptsächlich

Rührei

Knuspriger Speck

Nürnberger Würstchen

Langsam geschmorte Kalbskeule
im Ganzen in Heu und Lavendel gegart mit Barolojus

Gegrilltes Filet vom Loup de Mer
auf geschmorten Orangen Chicoree

Rustikales Coq au Vin
mit ganzen Charlotten, Möhren und Champignons

Gebutterte, saisonale Rüben und Wurzelgemüse frisch vom Feld

Perlgraupenrisotto mit 7 Kräuter Aroma

Mit Kürbis gefüllte Ravioli
in Salbeibutter geschwenkt mit Pinienkernen und Mozzarellabällchen

Bäckerinnenkartoffeln mit Schmorwieweln

Hinterher

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Grissini

Crêpes-Station

Eiswagen mit Toppings

Champagner-Kiwi-Bowle

Rieslingcrème mit Weintraubenragout

Crème Brûlée-Schnitte leicht flambiert

Champagner-Schokoladen-Mousse
mit Cassis

Pumpernickel-Kirsch mit Nusscrumble