

Sonntags Brunchbuffet, natürlich auch an allen anderen Tagen

Landrauchwaren, Aufschnitt, verschiedene Käse

Brötchen & Bauernbrot

Butter, Frischkäse, Joghurt, Birchermüsli & selbstgemachte Marmeladen

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Heißgeräucherte Lachsforelle auf Avocado- Gurkencocktail

Ziegenfrischkäsecreme auf marinierten Pilzen

Weißwürste mit süßem Senf und Brezel

Ofenfrische Quiche Lorraine

Kalbsragout in Rahmsauce mit frischen Champignons
dazu marktfresches Gemüse und Spätzle

Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet
auf Kartoffel- Gurkensalat mit Kräutercreme fraiche

Spinat- Käseknödel auf verschiedenen Pilzen in Schnittlauchrahm

Mousse von dunkler Schokolade
auf Beerenkompott

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas

Creme brulee von weißer Schokolade

Preis pro Person € 38.- inklusive 7 % MWSt