

**Weihnachts-Gourmet-Brunch / 25. und 26. Dezember 2024 / 10-15 Uhr**

**Frühstück**

Rührei mit Bacon  
Müsli, Joghurt und Quark  
Regionale Wurst- und Käse-Spezialitäten  
Luftgetrockneter Schinken mit Melonen  
Geräuchertes Lachs & Forellenfilet  
Weißwurst mit Brezeln und süßem Senf  
Brot, Brötchen und Croissants

**Aufstriche**

Marmelade und Honig  
Rote-Bete-Meerrettich, Kräuterquark  
Rucola-Frischkäse, Hummus-Tomate

**Vorspeisen**

Austern  
Lachs-Crêpe-Roulade  
Tafelspitz-Sülze mit Sahnemeerrettich  
Kartoffel Panna-Cotta mit Speck  
Tomate mit cremiger Burrata  
Vitello Tonnato

**Salate**

Karotten-Ingwer, Sellerie-Sesam  
Wassermelone, Kartoffel-Radieschen  
Grüner Salat mit zweierlei Dressing

**Warme Gerichte**

Meeresfrüchte-Curry, gebratene Fischfilets  
Geschnetzeltes vom Kalb  
Roastbeef - am Stück gebraten  
Gefüllte Aubergine

**Live Cooking Station**

Trüffel Pasta  
Ente mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

**Dessert**

Mousse von der weißen und dunklen Valrhona-Schokolade  
Lemonen-Cake, Kokos-Panna-Cotta, Früchteplatte  
Waffeln zum Selbstbacken mit Apfelmus und Puderzucker  
Schokoladen-Brunnen

**Getränke**

Fruchtsäfte, Mineralwasser, Heißgetränke und Sekt



**Beilagen**

Basmatireis, handgeschabte Eierspätzle  
Rosmarinkartoffeln, saisonales Marktgemüse  
Pfeffer- & Rieslingsauce

Preis pro Person 53 EUR / Kinder von 6-12 Jahren ½ Preis

Reservierungen unter [info@greiffenegg.de](mailto:info@greiffenegg.de) oder 0761-32728