

Sonntags Brunch

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

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

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 & Heißgetränke

Preis pro Person 44 EUR

Reservierungen

info@greiffenegg.de oder 0761-32728



Beilagen

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

