

Adventsbrunch

Sektempfang

Chateau de Mauny
Crémant de Loire AOP, Brut
trocken, Frankreich
0,1l Glas 5,50 €

Le „Contessa“, Brut
Prosecco Rosé DOP, Brut
trocken, Italien
0,1l Glas 5,50 €

Parower Apfelsaft
eigene Ernte und Pressung
0,2l Glas 3,00 €

Kalt

Butterrosen und Margarine

Brötchen und Sauerteigbrot
von der Bäckerei Krämer

Buttercroissant mit Crème Patissière gefüllt

Hausgemachte Fruchtkonfitüren,
Honig und Nuss-Nougat Creme

Landfleischerei Blohm
Feine Wurst und Schinkenauswahl

Rohmilchkäse aus dem Hause Maison Kober
Trüffelhonig und Zwetschgen-Chutney

IKARIMI-Lachs x2
Gebeizt und kaltgeräuchert
Meerrettich, Honig-Senf-Sauce und Wasabi

Salat von Entenkeule und Kürbis
Salat von Schwarzwurzel und Rauchforelle
Avocado, Stracciatella, Pistazie und Citrus

Warm

Ucker-Freilande
Rührei und Spiegelei
Kerbel und Knuspriger Speck „live“

„Breakfast-Steak“ von der Färse
Buchenpilz und Schnittlauch „live“
(ca. 60g Rohgewicht)

Main

Filet vom Ostseezander
Pommery-Senf Sauce mit Non Pareilles
Kapern

Schmorgurken mit Rahm und frischen Dill

Kartoffel-Stampf mit Meerrettich und
Liebstöckel

„Eintopf“ von Riesengarnelen
Frischer Chili, Tomate, Shiitake, Ingwer und
Wilder Brokkoli

Dessert

Ofenschlupfer „à la Anne“
Zimtblüte und Tonkabohne „warm serviert“
dazu Vanillesauce

Exotische Obstauswahl
„Du Jour“ und warmer Sanddornhonig

Schokoladen-Mousse „White“
Bratapfel-Kompott mit Safran und
gerösteten Nüssen

39,00 € pro Person
inkl. Filterkaffee, Kräuter- und Früchtetee

