



PREISE

BRUNCH INKL. GETRÄNKE
79,- pro Person

BRUNCH AM SEE

GETRÄNKE

PROSECCO

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

TAFELWASSER

AUGUSTINER BIER

GRAUBURGUNDER

Reiss&Luff / Deutschland / Rheinhessen

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Cantina Zaccagnini / Italien / Abruzzen

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

ESPRESSO DOPPIO

CAPPUCCINO

CAFÉ AU LAIT

LATTE MACCHIATO

TEE-SPEZIALITÄTEN

ROOIBOS TABULA RASA: Kräutertee aromatisiert

INVITEA: Grüntee

DARJEELING: Schwarztee

ENGLISH CLASSICUM: Schwarztee

TEARILLI: Grüntee aromatisiert Apfel & Birne

ULTIMA MENTHA: Kräutertee mit Pfefferminze

RUBY MENTHA: Kräutertee aromatisiert

IN FLAGRAN TEA: Kräutertee aromatisiert

INTEAMUS CAMILLUS: Kräutertee mit Kamille

FLYING BUFFET

APÉRO

FRÜHSTÜCK

Zum Teilen

Brotkorb / zweierlei Aufstriche / Butter / Mamas Marmelade / Croissants
feine Schinken & Wurstausswahl / Selektion von Räucherfischen
Variation regionaler Bio-Käsesorten

ENERGIESCHUB

Leicht, gesund & voller Energie.

Zum Teilen

Frischer Obst Teller

Flying Buffet

Andechser Bio-Joghurt mit Fruchtmark / Midgard Müsli
Beerentopf / Chia-Kokos Bowl

EIER VOM BIO-HOF DÜRR

Zum Teilen

Gemüse Frittata

Parmesan / Frischkäse / Kressesalat

Flying Buffet

Ei Benedikt & knuspriger Bacon / getrüffeltes Rührei

HASENFUTTER

Wir machen einen Abstecher ins Grüne.

Zum Teilen

Antipasti

Flying Buffet

Auswahl an Salaten

ABTAUCHEN IN DIE WELTMEERE

Zum Teilen

klassischer Garnelencocktail

Flying Buffet

Rösti & Räucherlachs

DER HÖHEPUNKT

Zum Teilen

Entenbrust

Glasnudelsalat / Mango / Chili

Flying Buffet

Tagliatelle Trüffel / Petite Bouillabaisse
Black Angus Rinderfilet mit Balsamicoschalotten & Thaispargel

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS.

Zum Teilen

Kaiserschmarrn

Apfelmus / Beeren

Flying Buffet

Crème Brûlée / Mousse au Chocolate / Crêpes Suzettes

