

# MEDITERRANER BRUNCH

Sonntag, 14. Juni 2026, 10.30 - 14.00 Uhr

## Frühstücksbuffet:

Brot, Brötchen, Hörnchen  
Marmeladen, Wurst, Käse und Schinken  
Cornflakes, Müsli, Joghurt, Rühreier, Speck, Würstchen  
- Kaffee und Tee zum Frühstück Prosecco soviel Sie möchten

\* \* \*

## Kalte Köstlichkeiten:

Hausgemachte Antipasti  
Eingelegte Champignons, Balsamico-Karotten  
Zweierlei Melone mit Bauernschinken und Trauben  
Hausgemachte Wraps  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum  
Carpaccio von der Rinderlende mit Bärlauch-Pesto und Parmesan  
Räucherforellenmousse und hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Vitello tonnato (Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

\* \* \*

## Heiße Hauptgänge:

Mediterran gefüllte Hähnchenbrust auf Toskanischer Tomaten-Paprika-Sauce  
Saltimbocca vom Schweinerücken mit Salbei u. Prosciutto gebraten auf Salbei-Weißwein-Sauce  
Mediterranes Wildschwein-Ragout in Chianti geschmort mit Backpflaumen und Pinienkernen  
Gebratene Polenta-Plätzchen  
Hausgemachte Lachs-Spinat-Ravioli im Tomaten-Fenchel-Sud  
Gebakener Schafskäse - vegetarisch  
Hausgemachte Nudeln, Rosmarin-Kartoffeln  
Buntes Grill-Gemüse

\* \* \*

## Delikate Desserts:

Mousse au chocolat  
Panna Cotta mit Beerensauce  
Hausgemachtes Tiramisù  
Limettencrème mit frischen, marinierten Pfeffer-Erdbeeren

40,- €

## HOTEL RESTAURANT KOLB

Telefon 09524-9011 - [www.hotel-kolb-zeil.de](http://www.hotel-kolb-zeil.de)