

MARTINI BRUNCH

Sonntag, 15. November 2026, 10.30 bis 14.00 Uhr

Frühstücksbuffet:

Brot, Brötchen, Hörnchen

Hausgemachte Marmeladen, Wurst, Käse und Schinken

Cornflakes, Müsli, Joghurt, Rühreier, Speck, Würstchen

- Kaffee, und Tee zum Frühstück -

Prosecco soviel Sie möchten

* * *

Kalte Köstlichkeiten:

Salatbar mit knackigen Salaten und Dressings

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum und schwarzen Oliven

Kürbis-Sesam-Carpaccio mit marinierten Garnelen

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing mit Pfeffer-Äpfeln und Entenbrust

Rosa Rinderfilet mit Sahne-Meerrettich

Hausgemachte, Italienische Antipasti

Frische, mit Kräuter-Champignons, in Weißwein eingelegt

Zweierlei Melone mit Fränkischem Bauernschinken

* * *

Heiße Hauptgänge:

Knusprige Gänsebrust aus dem Ofenrohr

Großmutter's Wirsing-Gemüse und Kartoffelklöße

Fränkischer Sauerbraten mit Apfel-Gewürz-Blaukraut

Hähnchenbrust im Knuspermantel

auf Toskanischer Tomaten-Paprika-Sauce

Waller-aus dem Wurzel-Gemüse-Sud mit feinen Gemüsestreifen

Hausgemachte Nudeln, Petersilien-Kartoffeln

Vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Sauce Boarnaise

* * *

Delikate Desserts:

Kürbis-Vanille-Crème mit Domina-Rotwein-Beeren

Mousse von Nürnberger Lebkuchen mit Portwein-Zwetschgen

Schokoladen-Tarte

Cappucino-Crème mit Schoko-Crumble

40,- €

HOTEL RESTAURANT KOLB

Telefon 09524-9011 - www.hotel-kolb-zeil.de