

MEDITERRANER BRUNCH

Sonntag, 8. März 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
Salat Nizza - Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch, Oliven
Zweierlei Melone mit Bauernschinken und Trauben
Hausgemachte Wraps
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Französische Landpastete mit Cumberland Sauce
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 Schweinefilet mit Salbei und Prosciutto gebraten auf Salbei-Weißwein-Sauce
Osso Bucco von der Schweinshaxe in Chianti geschmort
Provencealische Lammkoteletts aus der Knoblauch-Kräuter-Marinade
Gebratene Polenta-Plätzchen
Lachsfilet vom Grill mit Cocktailtomaten und Fenchel im Tomaten-Fenchel-Sud
Mediterrane Gemüselasagne - vegetarisch
Hausgemachte Nudeln, Rosmarin-Kartoffeln
Buntes Grill-Gemüse

* * *

Delikate Desserts:

Pralinenmousse
Panna Cotta mit Beerensauce
Zweierlei hausgemachte Tiramì Sù
Crema Catalana - Caramellcrème mit Zimt

40,- €

HOTEL RESTAURANT KOLB

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

