

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 Schweinesfilet 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 Cocktailltomaten 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 Tiramisu

Crema Catalana - Caramellcrème mit Zimt

40,- €

HOTEL RESTAURANT KOLB

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

