Nikolaus Brunch

Sonntag, 3. Dezember 2023, 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
Räucherforellenmousse und Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Geräucherte Entenbrust mit Pfeffer-Äpfeln
Wildschweinpastete mit Portweinzwetschgen
Rosa Roastbeef mit Remouladensauce
Hausgemachte, Italienische Antipasti
Frische, mit Kräuter-Champignons, in Weißwein eingelegt
Zweierlei Melone mit Fränkischem Bauernschinken
* * *

Heiße Hauptgänge:
Gebratene Entenbrust auf Hagebutten-Balsamico-Sauce,
Großmutters Wirsing-Gemüse, gebratene Semmelterrine
Zartes Rehragout mit Blaukraut und Kartoffelklößen
Gegrillte Schweineflet-Medaillons mit frischen Champignons in Kräuter-Sahne-Sauce
Lachs mit mit feinen Gemüsestreifen im Weißwein-Sud
Hausgemachte Nudeln, Rosmarin-Kartoffeln, Grill-Gemüse
* * *

Delikate Desserts:
Geeister Christstollen mit Gewürzkuchenschnitten
Mousse von Nürnberger Lebkuchen
Glühwein-Crème
Silvaner-Crème mit Domina-Gewürzbirnen

38,- €