

# BRUNCHBUFFET AM MUTTERTAG

## 10. MAI 2026

### FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN & VORSPEISEN

Verschiedene Obstsorten

Gekochte Eier, frisches Rührei, gebratener Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen

Variation von Holsteiner Wurst und Katenschinken von unserem Hausschlachter

Variation von Käse aus der Käserei Backensholz und Gut von Holstein

Hausgemachte Fruchtaufstriche

Verschiedene Cerealien, wie knuspriges Müsli und Bircher Müsli

Räucherfischvariation, Makrelen und Kieler Sprotten aus dem Buchenholzrauch

Geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Matjes in Curry und in Kräutersud

Süß-saure Bratheringe mit Zwiebeln und Gewürzgurken

Avocado-Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karotten-Orangensalat

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Holsteiner Antipasti-Variation aus Paprika, Pilzen und Aubergine

Reichhaltiger Brotkorb mit Baguette, Vollkornbrot, Brötchen und Croissants

### SUPPE

Spargelsuppe mit Einlage

### HAUPTGÄNGE

Im Ganzen rosa gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färse

Hähnchenbrust vom Bauernhahn mit Rosmarin gebraten

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See

dazu mediterranes Gemüse, saisonales Marktgemüse, saftiges Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

### DESSERT

Zweierlei Mousse au Chocolat im Glas, Schokoladenbrownie

Topfenmousse mit echter Vanille und Kirschkompott, Obstsalat,

Vanille Crème Brûlée, Tiramisu mit Kaffeelikör

### GETRÄNKE

Kaffee, Kaffeespezialitäten, Verschiedene Teesorten

Große Saftauswahl, Mineralwasser

Prickelnder Sekt

**Preis pro Person 58,00 EUR**