



7 Meere Fisch & Shrimps Brunch

Vor allem anderen gibt's zum Auflockern

Weisswurst und Brezen und Frühstück
Wurst, Schinkenrühreier, Marmelade, Honig, Nutella, Müsli, Yogurt, Mortadella, Semmeln, Hörnchen...

Vom kalten Buffet

fin de claire Austern, Ziegenkäse in San Daniele Schinken,
grosse Shrimpsschüssel, Matjesfilets mit roter Beete,
Caipirinalachs, lauwarme Rotbarschpflanze mit Senfgurkensalat,
Kastanienbandnudeln mit grünen Bohnen und Basilikumpesto, Zucchini-Muschel Salat,
olivenölgebratene mediterrane Gemüse und Austernpilze, Käsebrett
Salat mit Cashewnüssen und Sesamhühnchen

Suppe

Sylter Krabbenrahmsuppe

Vom Fischbuffet & Vegetarisches

Gebackene Garnelen
mit Curryschaum

Olivenölpochierte Island Seelachsleandchen
mit Pommerysensaft, Wirsinggemüse und Basmatireis

Eismeerforelle
mit Paprikacreme und Süsskartoffelpüree

Ganzer Saibling
in der Rocksalkräuterkruste

Gebratenes Kabeljaufilet
in Tomaten-Koriandersauce, Gemüse-Graupenstrudel

Tagliatelle aus dem Käselaib
mit Napolisalsa

Ganz klar, es gibt auch Fleischgerichte

Rinderfiletpaillards mit Tomatentapenade gratiniert
und lauwarmen Oliven-Knoblauch-Kartoffelsalat

Entenbraten mit Granatapfelsauce
grüner Spargel, Graupenrisotto

Feine Nachspeisen

Apfel-Walnuss-Schmarrn, Zwetschgenknödel mit Vanillesabayon und Zimt
Traumschiff Eisbuffet, Fiete's Rote Grütze mit Vanillesauce
Birne Helene Eierlikörkuchen, Profiteroles Pyramide mit Zuckerspaghetti

und das kostet's

Preis: € 35,00 -- Kinder bis 12 Jahre € 14,00 -- bis 6 Jahre € 0,00
Bitte bezahlen sie bei ihrer Bedienung!

Inkludiert sind unlimitiert:

unser trockener und magenfreundlicher Secco vom Juliussspital, alle Kaffeespezialitäten, Apfelsaft, Orangensaft