



Mediterraner Brunch

Frühstück

Weißwürste, Brezen, Schinkenrühreier,
Marmelade, Honig, Nutella, Yogurt, Müsli, Obstsalat,
backfrische Brötchen, Croissants

Vorspeisenbuffet

Jakobsmuscheln mit Orangen-Fenchelsalat
Coppa di Parma mit Zucchini-Tomatensalat
Gebackener Scamorzamozzarella mit Feigen-Rucolasalat
Kalbsroulade mit Ofenpaprika gefüllt, dazu Artischockensalat
Medaillons von der Lotte am Rosmarinzwieg mit Olivenvinaigrette
Olivenölgegrillte Zucchini, Glockenpaprika, Austernpilze, Auberginen, Cipolle
Salatherzen mit Passionsfruchtdressing und Shrimps Parmesanlaib zum Selbstbrocken

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Ricotta Ravioli

Hauptgerichte

Ganze Maishähnchen im Rosmarin-Salzteig gebacken Bohnen, Grenaille-Schalenskartoffeln
Weideochsenfilet Paillards mit gebackenen grünen Bohnen, Kräuterbutter und Risotto
Schweinefiletmedaillons in der getrockneten Tomatenkruste Austernpilze und Polenta
Shrimpsgefüllte, gegrillte Calamare mit Kräuter-Olivenöl und Rucolagrauben
Gebratene Doradenfilets im Safranfond, grüner Spargel und Basmatireis
Spargelstangen in Grissinibrösel gebacken mit Tomatensugo

Dessertbuffet

Tiramisu mit Beerenragout
Schokoladenravioli mit Vanilleschaum
Filetirtes Obst Creme Brulée á l'orange
Frische Feigen mit Topfenmousse gefüllt
Traumhaftes Traumschiff-Eisbuffet Eis zum Dippen

All-Inklusiv Getränke

heute geht's den Wirten an's Eingemachte!
Alle angebotenen Getränke sind heute inklusiv: Secco sowieso, Juliusspital Cuvée weiß, rot, rosé,
Löwenbräu und Franziskaner Premium Biere vom Faß,
alle Softdrinks, Säfte, Kaffeespezialitäten.
Nur Ihr spirituelles Mageneinrenkerl müssen Sie selbst bezahlen.

Pagare

bei Ihrer Bedienung: € 35,00 - € 14,00 für Kinder bis 12 Jahre, € 0,00 für Kindern bis 6 Jahre
Verschenk-Gutscheine gäb's beim Hinausgehen an der Rezeption