

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie zu unserem **traditionellen Brunch im Oktober '26** herzlich willkommen heißen.

Falls Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.
Das Team des Restaurant Schwarzenbruch wünscht Ihnen einen guten Appetit.



AB 10:30 Uhr

Eierspeisen direkt aus der Küche

Wie zum Beispiel:
Egg Benedikt (auch vegetarisch)
Omelette wahlweise auch mit Trüffel
Rühreier mit Büsumer Krabben
Brötchen, Croissant, Baguette
Konfitüre, Nuss Nougat Krem

... dazu gibt es eine Kanne Filterkaffee...
mit Zubehör (Kaffeesahne/ Zucker, Süßstoff)

(Bitte am Tisch bestellen)

Änderungen und Irrtümer unter Vorbehalt!

Vorab, servieren eine kleine Erfrischung!

Ab ca. 12:00 Uhr

Vorspeisen

Krabben-Cocktail im Gläschen/ Mango
Rauchforelle/ Olivenöl/ Sahnemeerrettich
Lachs „Bellevue“/ pochierter Lachs/ Weißwein-Gelee
Bekannt und beliebt: Vitello Tonnato
Tarte von Pfifferlingen/ Kräuterkrem

Hauptgerichte aus unseren afrikanischen Kupferbecken

Kalbstafelspitz Sous vide Langzeit gegart – am Büffet tranchiert –
Marsala Glace aus dem eigenen Saft

Duett von Lachs und Zander/ leichte Meerrettich Soße
Hausgemachtes Wildragout/ Johannisbeer-Soße
Kartoffelgratin/ Salbei-Nudeln
Herbstliches Gemüse/ geschmorter Spitzkohl
Pfifferlinge in Rahm/ handgedrehte Semmelknödel

Süßes

Creme Brûlée/ Karamell
Eis Truhe – Vanille- und Schokoladen Krem
Eis Nüsse/ geröstete Kürbiskerne/ Steirisches Öl
Unsere beliebte Herrencreme/ Schokosplitter/ Übersee Rum
Tiramisu

Preis exklusive Getränke pro Person: 65€

Kinder bis 12 Jahre ½ Preis
Kinder bis 4 Jahre ohne Berechnung