

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie zu unserem **traditionellen Brunch im Juli '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.



### **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 (Kaffeeshahne/ Zucker, Süßstoff)

(Bitte am Tisch bestellen)

Änderungen und Irrtümer unter Vorbehalt!

### **Vorspeisen**

Caprese mal Anders/ Büffelmozzarella/ Erdbeeren/ Pfeffer  
Krabben-Cocktail im Gläschen/ Mango  
Rauchforelle/ Olivenöl/ Sahnemeerrettich  
Ganzer Lachs „Bellevue“/ pochierter Lachs/ Weißwein-Gelee  
Bekannt und beliebt: Vitello Tonnato  
Mariniertes Gemüse/ Ziegenkäse/ Rucola  
Gefüllte Eier nach russischer Art

### **Süppchen**

Französische Zwiebelsuppe/ Käsecroutons

### **Hauptgerichte aus unseren afrikanischen Kupferbecken**

Kalbstafelspitz Sous vide Langzeit gegart – am Büffet tranchiert –  
Marsala Glace aus dem eigenen Saft  
Edelfische/ warmes Hausdressing/ Tomaten/ Kapern  
Lende vom Schweinefilet/ Apfel-Calvados Soße  
Kartoffelgratin/ Semmelknödel  
Sommerliches Gemüse/ Pfifferlinge in Rahm  
Pasta und basta! – Unser Koch kreiert frisch am Büffet für Sie...

### **Süßes**

Creme Brûlée Orange-Rosmarin/ Karamell  
Eis Truhe – Vanille-Krem Eis und Hausgemachtes Sorbet  
Beerenauswahl/ geröstete Kürbiskerne/ Steirisches Öl  
Unsere beliebte Herrencreme/ dicke Schokosplitter Übersee Rum

**Preis exklusive Getränke pro Person: 75€**

**Im Preis ist ein Willkommens-Gläschen Crémant enthalten!**

Kinder bis 12 Jahre ½ Preis

Kinder bis 4 Jahre ohne Berechnung