

# ***BRUNCH***

Alle Zutaten aus dem eigenen Anbau und zugekauften Bio-Produkten.

- Frischkorngericht :**
- \* Getreideflocken
  - \* Weizen-/Dinkelpops, Cornflakes
  - \* Nüsse, Mandeln
  - \* Rosinen
  - \* Frisches Obst / Obstsalat
  - \* Joghurt, Milch und Sahne

**Brot und Brötchen:** Vollkornbrot, -brötchen u. Baguette

- Streicheleinheiten:**
- \* Butter
  - \* süße Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung
  - \* Gudhorst-Honig
  - \* feine Brotaufstriche, selbst hergestellt:  
Zwiebel-Nuss-Aufstrich, Walnussbutter und Kräuterquark

**Suppe:** (bitte wählen Sie aus)

- \* Brokkoli-Cremesuppe
- \* Feurige Bohnensuppe
- \* Tessiner Gemüsesuppe

**frische Salate:** (bitte wählen Sie aus)

- \* Wildkräutersalat
- \* Schichtsalat
- \* Feldsalat mit Champignons, Avocados und Orangenfilets
- \* Salat der Saison
- \* Griechischer Bauernsalat

**zusätzliche Salate:** (bitte wählen Sie aus)

- \* Reissalat „Hawaii“
- \* Nudelsalat italienisch
- \* Kartoffelsalat

**Besondere Köstlichkeiten:**

- \* Mozzarella-Tomaten
- \* Schinken auf Honigmelone
- \* Avocadoschnitten an Gorgonzola-Creme
- \* Antipasti

## **BRUNCH – Seite 2 -**

### **Warme Speisen:**

#### **Gemüse**

- \*Gemüsekomposition der Jahreszeit
- \* Gemüsespieße auf Blattspinat / Mangold

#### **Gebackenes Gemüse**

- \*Gebackene Zucchini, und Auberginen
- \* Sautierte Austernpilze, Champignons, oder Pfifferlinge (je nach Tagesangebot)
- \* Beinwellschnitzel

#### **Beilagen (bitte wählen Sie aus)**

- \* Kartoffelgratin Dauphinois
- \* Nudeln
- \* Reis
- \* Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

### **Kalte Platten:**

- \* Fantasiervolle Eierplatte
- \* Gourmet - Käseplatte
- \* Fischplatte -Variationen
- \* Schinken- und Wurstplatte (auf Wunsch)

### **Nachspeisen**

#### **(bitte wählen Sie aus)**

- \* Gudhorst Rote Grütze mit Sahne u. Vanille-Eis
- \* Obstsalat mit Honigschlagsahne
- \* Tiramisu, italienisch
- \* Mohnparfait auf Orangenfächer
- \* Mousse au chocolat mit Himbeeren und Sahne
- \* Sorbet der Saison

### **Getränke**

Kaffee, Tee und Kakao, Orangensaft, Apfelsaft, stilles Wasser

„Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato werden nach Karte berechnet.“

**25,00 € pro Person**

### **Für die Kindergäste berechnen wir wie folgt:**

von 1 – 5 Jahren 2,00 € pro Lebensjahr  
6 – 11 Jahren die Hälfte

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch **Fleisch**. Sie können zwischen verschiedenen Fleischsorten und Fischarten wählen:

Putenbrustfilet / Hähnchenbrustfilet	pro Person/Mahlzeit	<b>4,00 €</b>
Schweinefilet / Frostfisch	pro Person/Mahlzeit	<b>5,00 €</b>