



Köllnitzer Neujahrsbrunch

Frühstück

Brötchen, hausgemachtes Brot, Franzbrötchen, Croissants, Laugengebäck
Hausgemachte Marmeladen, Storkower Honig
Butter, Gemüseaufstriche
Joghurt, Müsli
Regionale Wurst- und Käsespezialitäten
Räucherfisch aus der Manufaktur
Regionaler Obstkorb
Omelette, Spiegeleier, gekochte Eier



Vorspeisen

Winterliche Blattsalate, hausgemachte Dressings, Nüsse und Sprossen
Schwarzwurzelsalat mit Orange und Buchweizen
Geräucherte Entenbrust, Quitten Chutney und Feldsalat
Karpfenschinken, gerösteter Kürbis, Petersilienvinaigrette

Suppe

Deftiger Rindfleischartopf vom Simmentaler Weiderind

Hauptgerichte

Zanderfilet mit cremigen Schwarzwurzeln, Röstkartoffeln und Petersilie
Schmorbraten vom Wasserbüffel mit Rosenkohl und Kartoffelklößen
Maispoulardenbrust mit geröstetem Wurzelgemüse
Gemüsegratin
Rotkohl mit glasierten Maronen

Dessert

Regionale Käseauswahl mit hausgemachtem Fruchtbrot,
Feigensenf und Nüssen
Quarkknödel mit Zwetschgenröster und Spekulatius Crumble
Maronenmousse mit eingelegten Orangen
Gebrannte Vanillecreme



39€ pro Person

