

# FEIERTAGS BRUNCH

Sonntag, 06.01.2024 ab 11:30 Uhr im Restaurant musics

## FRÜHSTÜCK

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, regionaler Käse vom Brett, schmackhafte Brotaufstriche, hausgemachte Marmeladen und Honig, Auswahl an Brotsorten, Semmeln, Brezen, Plunders und Kuchen, Verschiedene Joghurtsorten, Müsli, Obstsalat und saisonale Früchte, Rührei, Bacon, Mini-Weißwürste und Rostbratwürste, Geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce, Garnelen im Kartoffelmantel mit Chilisauce

## VORSPEISEN & SALAT

Bunter Zupfsalat mit musics-Hausdressing, reichhaltiges Salatbuffet, Pinienkerne und Croûtons

### Feinkostvorspeisen:

Hähnchen-Saté-Spieße,  
Vitello vom Kalbstafelspitz mit Kapernäpfeln,  
Rosa Roastbeef mit Sauce Tartare,  
Gegrilltes Antipastigemüse mit mediterranen Kräutern,  
Bulgursalat mit Kichererbsenbällchen

## SUPPE

Petersilienwurzelsuppe mit Butter-Croûtons

# FEIERTAGS BRUNCH

Entspannter Genuss am Buffet

## HAUPTGERICHTE

### Von der Live-Cooking-Station

Vom Grill:

Entrecôte vom Allgäuer Weiderind,  
Rumpsteak im Ganzen gebraten,  
Geschmortes vom Weiderind (Backe und Scherzler) in Barolojus,  
Doradenfilet

### Saucen

Kalbjus, kräftige Rotweinjus,  
Kräuterbutter, Bisque

### Beilagen

Kartoffelgratin, Blaukraut,  
Serviettenknödel, Speckbohnen

## VEGETARISCH

Waldpilze in Kräuterrahm mit Brezenknödel

## DESSERTS

Bayrisch Creme mit Kalamansi-Sauce,  
Spekulatiusmousse mit Schokocrumble,  
Obstsalat, Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster