

SONNTAGS BRUNCH

Sonntag, 04.02.2024 ab 11:30 Uhr im Restaurant musics

FRÜHSTÜCK

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, regionaler Käse vom Brett, schmackhafte Brotaufstriche, hausgemachte Marmeladen, Honig, Auswahl an Brotsorten, Semmeln, Minibrezen und Plundern. Verschiedene Joghurtsorten, Müsli, Cerealien, Obstsalat und saisonale Früchte, Rührei, Bacon, Mini-Weißwürste, Rostbratwürste und Mini-Laugengebäck.

VORSPEISEN & SALAT

Bunter Blattsalat mit verschiedenen Dressings, reichhaltiges Salatbuffet

Feinkostvorspeisen:

Garnelen im Kartoffelnest,
Vitello vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kirschkapern,
Geräucherte Fischfilets mit Sahne-Meerrettich,
Rosa Roastbeef vom PrimaRind mit Sauce Tartare,
BBQ-Rindfleischsalat,
Yakitori auf pikantem Glasnudelsalat

SUPPE

Petersilienwurzelsuppe mit Butter-Croûtons

SONNTAGS BRUNCH

Entspannter Genuss am Buffet

HAUPTGERICHTE

Von der Live-Cooking-Station

Vom Grill:
Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind, im Ganzen gebraten,
Tranchen vom Entrecôte,
Krustenbraten,
Zanderfilet

Saucen

Bratensauce,
Kräuterbutter, Pilzrahmsauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Speckbohnen,
Bayrisch Kraut, Spätzle

VEGAN

Thai-Curry: Gemüsestreifen in Sesamöl gebraten, dazu Duftreis

DESSERTS

Bayrisch Creme mit Himbeermark,
Apfelstrudel mit Vanillesauce,
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vanilleeis,
Mascarponecreme mit Himbeeren und weißer Schokolade