OSTER BRUNCH

OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG AB 11:30 UHR IM RESTAURANT MUSICS

FRÜHSTÜCK

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, regionaler Käse vom Brett,
feine Brotaufstriche, hausgemachte Marmeladen und Honig,
reichhaltige Auswahl an Brotsorten, Semmeln, Minibrezen und Plunder,
verschiedene Joghurtsorten, Müsli, Obstsalat und saisonale Früchte,
Rührei, Spiegelei und Bacon
Weißwürste und Rostbratwürste

VORSPEISEN & SALAT

Bunter Zupfsalat mit musics-Hausdressing,
Reichhaltiges Salatbuffet,
verschiedene Dressings und Toppings

Feinkostvorspeisen:
Riesengarnelen auf Glasnudelsalat,
Yakitori Hähnchenspieß,
Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade,
Gegrilltes Antipastigemüse
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dill-Sauce,
Vitello Tonnato vom Allgäuer Weidekalb

SUPPE

Vanille-Spargelsuppe mit Croûtons

© iStock.com/picalotta

OSTER BRUNCH

HAUPTGERICHTE

Von der Live-Cooking-Station:
Rumpsteak und Entrecôte vom Allgäuer Weiderind,
Saiblingsfilet vom Grill
Rosa gegrillte Lammkeule

Saucen:
Kalbjus, Lammjus, Kräuterbutter, Sc. Hollandaise

Beilagen:
Kartoffelgratin, Speckbohnen,
Ratatouille, Petersilienkartoffeln

VEGETARISCH

Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

DESSERTS

Grießflammerie mit Erdbeermark,
Mousse au chocolat
Quarkknödel in süßen Bröseln
Marinierte Erdbeeren
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis