

Brunch Sonate

Sonntag, 04. November ab 11:30 Uhr im Restaurant musics

FRÜHSTÜCK

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, regionaler Käse vom Brett, leckere Brotaufstriche, Marmeladen und Honig, Auswahl an zweierlei Brotsorten, Semmeln, Brezen, Plunder und Kuchen, Verschiedene Joghurtsorten, Müsli, Obstsalat und saisonale Früchte, Rührei, Bacon, Baked Beans, Weißwürste und Rostbratwürste, Spiegelei und Rührei von der Live-Cooking-Station

VORSPEISEN & SALAT

Bunter Zupfsalat mit musics-Hausdressing, Feinkost-Essige und Öle zum selbst Anmachen, Reichhaltiges Salatbuffet

Feinkostvorspeisen:

Vitello Tonnato (sous-vide gegarter Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapernsoße), Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Rosa Roastbeef mit Sauce Tartar, Gegrilltes Antipastigemüse, Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dill-Sauce, Tex-Mex-Rindfleisch-Wraps

SUPPE

Aufgeschäumte Maissuppe mit Popcorn

Brunch Sonate

Kinderanimation: Wir basteln Igel.

HAUPTGERICHTE

Von der Live-Cooking-Station:

Rumpsteak, Flanksteak und Entrecôte vom PrimaRind, T-Bone-Steak von Rind und Schwein, Dorade vom Grill

Saucen:

Kalbjus, Dijon-Senfrahm, Kräuterbutter

Beilagen:

Kartoffelgratin, Butterreis, buntes Rahmgemüse, Speckbohnen

VEGETARISCH

Risotto vom Muskat-Kürbis

DESSERTS

Grießflammerie mit eingelegten Sauerkirschen, Bayrisch Creme mit Himbeermark, Topfenockerl und warmer Schokoladenkuchen

Eisstation:

Auswahl an verschiedenen Eiscremesorten