



# **Sonntagsbrunch**

**Jeden ersten und dritten Sonntag im Monat**

## **Brunchbuffet**

### **Piacetto Kaffeespezialitäten**

Café Crème | Cappuccino | Milchkaffee | Espresso

### **Teespezialitäten vom Teehaus Ronnefeldt**

Spring Darjeeling | Assam Bari | English Breakfast | Earl Grey | Green Leaf | Morgentau  
Refreshing Mint | Fruity Camomile | Rooibos Cream Orange | Sweet Berries

### **Kalte Getränke**

Orangensaft | Multivitaminsaft

### **Cerealien | Marmeladen**

Cerealien | Cornflakes | hausgemachtes Bircher Müsli  
Auswahl an Marmeladen | Nutella | Erdnussbutter | Honig

### **Kalte Speisen**

Vorspeisen und angemachte Salate  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Toppings  
Käsespezialitäten | Wurst- und Schinkenspezialitäten  
Hausgemachte Kräuterbutter | Margarine | Gate 47 Barbecue Sauce | Dijon-Senf

### **Diverse Gebäcksorten**

Schokoladenbrötchen | Plundergebäck | Buttercroissants  
Frische Brötchen | Brot | Toastbrot

### **Aus der warmen Küche:**

Rührei | Rostbratwürstchen | knuspriger Speck  
Zwei Suppen  
Fleischhauptgang | Fischhauptgang | Vegetarischer Hauptgang  
saisonale Beilagen

### **Dessert**

Köstliche Desserts und Cremes

**Der Brunchpreis beträgt EUR 33,00 pro Person.**

Kinder bis zu einem Alter von sechs Jahren werden von uns eingeladen.  
Kinder zwischen einem Alter von sieben bis dreizehn Jahren zahlen EUR 1,00 pro Lebensjahr.

**Für Allergiker halten wir auf Wunsch  
Informationen zu Allergenen und Intoleranzen bereit.**