



Sonntagsbrunch

Jeden ersten und dritten Sonntag im Monat
von 12 bis 15 Uhr

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 36,50 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.**