

"Côte d'Azur" -SECCO-BRUNCH

Sonntag, 09. August 2026



Unsere Chefköche kochen am liebsten französisches Essen. Alles was die Côte d'Azur an Küche bietet, haben sie in ihr Herz geschlossen...

INKLUSIVE EINEM DRINK VON DER BAR
Kir Royal sowie eine Flasche
Roséwein ab einer 4-Personen-Buchung

AN IHREM TISCH FINDEN SIE
Ofenfrisches Baguette | Rillettescreme | Paprikacreme
ein Glas Orangensaft

10.00 UHR: FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mini-Weißwürste | Schinken-Rührei | geräucherter Lachs | Semmeln | Brezen
Croissants | Salami | Bierschinken | Mortadella | Marmelade | Butter
Nutella | Honig | Frischkäse | Cornflakes | Obstsalat von frischen Früchten

10.45 UHR: VORSPEISENBUFFET

Jakobsmuscheln mit Orangen-Fenchelsalat
Gebackener Mozzarella mit Zucchini-Tomatensalat
Eingelegtes Gemüse: Paprika, Aubergine, Zucchini, Austernpilze
Salade Nicoise

11.45 UHR: HAUPTSPEISENBUFFET

Coq au Vin: Huhn in Rotwein gegart mit Silberzwiebeln
Gegrillte Calamari & Shrimps in Kräuter-Olivenöl und Rucolagrauben
Gebratene Schweinefiletmedallions in Tomatenkruste mit Polenta
Französisches Ratatouillegemüse auf Tagliatelle

12.45 UHR: DESSERTBUFFET

Crème-brûlée mit Orange | Kirsch-Clafoutis
Zitronensorbet mit frischen Beeren | Lavendelparfait