

"Frankreich" - SECCO-BRUNCH

Sonntag, 23. August 2026



Unsere Chefköche mögen am liebsten französisches Essen. Alles was Frankreich 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 | Rillettedecreme | 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
Gebakener Mozzarella mit Zucchini-Tomatensalat
Eingelegtes Gemüse: Paprika, Aubergine, Zucchini, Austernpilze
Medaillons von der Lotte mit Olivenvinaigrette
Quiche Lorraine

11.45 UHR: HAUPTSPEISENBUFFET

Roti de porc: Gebratene Schweinemedallions mit Olivensauce & Polenta
Gegrillte Calamari & Shrimps in Kräuter-Olivenöl und Rucolagrauben
Ente à l'orange mit Gratin dauphinois
Bayerische Gemüselasagne

12.45 UHR: DESSERTBUFFET

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