



## Wir empfehlen als Aperitif

### ***„Wild Hibiskus“***

„Australische Hibiskusblüte trifft Sekt“  
erfrischend lecker, mit leicht herber Rhabarbernote – ein echter Hingucker!  
Glas 0,1l / € 4,90

\* \* \* \* \*

### ***Sekt / Sekt-Orange***

lassen Sie Ihre Gäste zwischen einem prickelnden Glas Hoel Sekt (trocken)  
oder einem Glas Sekt-Orange wählen.  
Glas 0,1l / € 2,90

\* \* \* \* \*

### ***Salzspeicher - Punsch***

genau das richtige für kalte Tage – serviert mit Rosinen und Mandeln  
Becher 0,2l / € 4,20

---

## Getränkepauschalen

Damit Sie als Gastgeber auch ungestört feiern können, haben Sie die Möglichkeit, im Voraus eine Personenpauschale für Getränke festzulegen. **Bitte beachten Sie, dass in unseren Brunchvorschlägen schon unterschiedliche Getränke im Preis enthalten sind.**

### ***Getränkepauschale ohne Alkohol***

Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Bananenektar, Kirschnektar, Traubensaft, Coca Cola, Coca Cola Light, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone, Apfelschorle, Filterkaffee, verschiedene Teesorten, heiße Schokolade  
pro Person / € 11,00

### ***Getränkepauschale mit Alkohol***

1 Glas Sekt p.P. zur Begrüßung, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Bananenektar, Kirschnektar, Traubensaft, Coca Cola, Coca Cola Light, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone, Apfelschorle Hauswein, Bier, 1 Digestif p.P., Filterkaffee, verschiedene Teesorten, heiße Schokolade  
pro Person / € 23,50

**Alle Getränkepauschalen gelten für die Dauer von 3 Stunden. Nach Ablauf der 3 Stunden berechnen wir jedes Getränk zum Einzelpreis unserer Speisekarte.**



## **Brunch I**

Brötchen und Bauernbrot mit Butter und Margarine  
Kellog's Frühstückscerealien, Joghurt  
Honig, Nutella, Konfitüren

Deutsche Wurst- und Schinkenauswahl

Rührei, gebratener Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen

Internationales Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck

Filterkaffee, verschiedene Teesorten, heiße Schokolade & Orangensaft

\* \* \* \* \*

Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Champignons, Croûtons  
und dreierlei Dressings

\* \* \* \* \*

Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

\* \* \* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet auf Speck-Wirsingkohl, dazu Rahmchampignons  
und Kartoffel-Röstiecken

\* \* \* \* \*

Hausgemachte Rote Grütze mit Sahne  
Schokoladencreme mit gerösteten Mandelsplittern

**€ 25,90 p.P.**



## Brunch II

Brötchen und Bauernbrot mit Butter und Margarine  
Kellog´s Frühstückscerealien, Joghurt  
Honig, Nutella, Konfitüren

Geräucherte Putenbrust an zweierlei Melonencocktail

Rauchfischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilet und Sahnemeerrettich

Rührei, gebratener Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen

Internationales Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck

Filterkaffee, verschiedene Teesorten, heiße Schokolade, Wasser, Apfel- und Orangensaft

\* \* \* \* \*

Antipasti- Variation, serviert mit ofenfrischem Baguette

\* \* \* \* \*

Hausgemachte Tomatensuppe mit Brotcroûtons und Ginsahne

\* \* \* \* \*

Holsteiner Pannfisch – gebratene Fischfilets mit Bratkartoffeln und Senfsauce

*und*

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Buttermöhren und Spätzle

\* \* \* \* \*

Frischer Obstsalat  
Bratäpfel im Nussmantel, dazu Vanillesauce

**€ 29,80 p.P.**



## **Brunch III**

Brötchen und Bauernbrot, Schokoladencroissants, Butterstuten  
Butter & Margarine

Kellog's Frühstückscerealien, Joghurt  
Honig, Nutella, Konfitüren

Natur- und Kräuterquark

Deutsche Wurstausswahl, italienische Salami, roher und gekochter Schinken

Rollmöpfe & Bismarckheringe

Rauchfischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilet und Sahnemeerrettich

Rührei, gebratener Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen

Internationales Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck

1 Glas Sekt p.P. zum Empfang, Filterkaffee, verschiedene Teesorten, heiße Schokolade,  
Wasser, Apfel- und Orangensaft

\* \* \* \* \*

Ganzer pochierter Fjordlachs mit zweierlei Saucen und ofenfrischem Baguette

\* \* \* \* \*

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce und Röstzwiebeln

\* \* \* \* \*

Büsumer Krabbensuppe

\* \* \* \* \*

Rinderschmorbraten mit Rotweinjus, Speckbohnen und hausgemachtem Kartoffelgratin

*und*

gebratenes Dorschfilet auf Schmorgurken, dazu Dillkartoffeln

\* \* \* \* \*

Eisbombe „Salzspeicher“

Weißer Schokoladenmousse mit Mango-Passionsfrucht.Ragout  
Tiramisu „A la Gangi“

**€ 38,50 p.P.**