



Märchenbrunch

Vorspeisen

- „Die drei grünen Zweige“ Frankfurter Grüne Sauce mit Ei
- „Die Stiefel von Büffelleder“ Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum
- „Die Rose“ Terrine vom Frischkäse im Rauchlachsmantel mit Rosenwasser
- „Hänsel und Gretel“ Hausgemachte Dinkelbrotkrumen mit Tomatenmarmelade
- „Die Bremer Stadtmusikanten“ Geschichteter Fetakäse Salat mit Serrano Schinken
- „Tischlein deck dich“ Schüsseln voller Salat

Suppen

- „Schneeweißchen und Rosenrot“ Erdbeerkaltschale mit Minze und Weißes
Tomatencremesüppchen

Hauptgerichte

- „Die Hand mit dem Messer“ Im Ganzen gebratenes Spanferkel in seiner Jus
- „Der Teufel mit den drei goldenen Haaren“ Gebratenes Seeteufel Filet auf Champagnersauce und Engelshaar
- „Der gelernte Jäger“ Scheiben von der Rinderhüfte „sous-vide“ gegart auf Portweinsauce mit gebratenen Champignons
- „Die drei Vögelchen“ Pochierte Maispoullardenbrust auf Ratatouille und Kräutersauce
- „Sterntaler“ Kartoffelplätzchen
- „Hans mein Igel“ Wildreis
- „Das Rätsel“ Vegetarisch
- „Hurleburlebutz“ Auswahl an frischem Sommergemüse

Desserts

- „Die Bienenkönigin“ Parfait vom Waldhonig mit karamellisierten Walnüssen
- „Der süße Brei“ Milchreis mit Beerenragout
- „Der Geist im Glas“ Panna Cotta mit Apfel im Glas
- „Gottes Speise“ Götterspeise mit Waldmeister
- „Blaubart“ Muffins mit Blaubeeren