

Festtagsbrunch  
25. Dezember 2022

12.00 – 15.00 Uhr

Restaurant Senger & Barocksaal

€ 55 pro Person

*Ausgewählte Frühstücksklassiker*

*Zum Auftakt*

Caesar Salat Station und saisonale angemachte Salate

Gebeizte und geräucherte Edelfische mit Meerrettich und Senf-Dill-Sauce

Shrimps Cocktail

Wildterrinen mit Sauce Cumberland und schwarzer Walnuss

Hirschschinken auf Walddorfsalat

Marinierte Rote Bete mit Vogersalat und Kürbiskernen | vegan

Erbsemmousse mit eingelegten kleinen Kräutertomaten | vegan

Karamellierter Ziegenkäse mit Kürbis und Frisée | vegetarisch

*Was Warmes zwischendurch*

Schaumsuppe von der Marone mit altem Madeira

*Der Höhepunkt*

Hirschragout mit Blaukraut und Kartoffelknödel mit Bröselmelze

Sous vide gegarter Rinderrücken mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Winterliche Lachsforelle im Ganzen gegart mit geschmortem Safran-Fenchel

Gefüllte Aubergine mit Linsen auf Peperonata | vegan

*Was Feines zum Schluss*

Himbeer-Joghurt-Terrine im Baumkuchenmantel

Crème Brûlée

Kokos-Chiasamen, Dattelcreme und Mangoragout | vegan

Schokoladentörtchen

Petit Fours und Eclairs

Käseauswahl

Festtagsbrunch  
26. Dezember 2022

12.00 – 15.00 Uhr

Restaurant Senger & Barocksaal

€ 55 pro Person

*Ausgewählte Frühstücksklassiker*

*Zum Auftakt*

Caesar Salat Station und saisonale angemachte Salate

Konfierte Tomaten und Mozzarella Salat

Vitello Tonnato

Gebeizter Seeteufel mit Limonen-Koriander-Vinaigrette

Geräuchertes Forellenfilet mit Gurken-Senf-Relish und Tobiko Kaviar

Tafelspitzsülze mit Kräuterschmand und Kresse

Mediterraner Blumenkohl mit Räuchertofu | vegan

Gelbe Linsencreme mit gegrillten Zucchini | vegan

Paprikatörtchen | vegan

*Was Warmes zwischendurch*

Rinder-Consommé mit Egerlingen, Wurzelgemüse und Schnittlauch

*Der Höhepunkt*

Kalbsschulter mit Röstkartoffeln und Haselnuss-Spitzkohl

Zanderfilet mit Weißweinsauce, Rahmkohlrabi mit körnigem Senf

Kartoffelgnocci mit Mangold und Ziegenkäse

Kartoffel-Kräuter-Ravioli auf Rote Bete Gemüse | vegan

*Was Feines zum Schluss*

Bratapfelmousse

Lebkuchen-Stollen

Tonkabohnen Panna Cotta

Weißes und dunkles Schokomousse

Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen | vegan

Käseauswahl