

Unser Sonntagsbrunch

Ab 10:00h im Bauernhaus oder im reetgedeckten Pavillon. Reservierungen nehmen wir gerne unter der Rufnummer 04522 – 50 8 700 oder über unsere Onlinereservierung www.prinzeninsel.de entgegen.

Stellen Sie sich Ihren eigenen Brunch selbst zusammen. Um mehr Nachhaltigkeit zu leben und weniger Lebensmittel zu verschwenden, haben wir uns überlegt, anstatt des klassischen Buffets eine Auswahl diverser Frühstücks- und Lunchspeisen anzubieten die Sie beim Service bestellen können.

Frühstück

Obstsalat im Weckglas
Schale Birchermüsli mit Beeren
Cornflakes, Schokomüsli, Haferflocken mit frischer Vollmilch
Teller mit Räucherlachs und Meerrettich
Teller mit Regionaler Wurst und Käse
Teller mit Trauben und Schinken
Gemügesticks und Guacamole
Hausgemachte Marmelade, Nutella, Honig
Brötchen, Brot, Knäckebrot, Croissants und Franzbrötchen

Eierspeise

Spiegelei, gekochtes Ei oder Rührei mit Kräutern und Tomate

Hauptgang

Im wöchentlichen Wechsel bietet die Küche verschiedene Hauptgänge zur Auswahl an, wie z. B.:

Rinderstreifen Stroganoff mit Schmand, Paprika und Gewürzgurke
Haselnuss-Spätzle

Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
Kirschtomatenkompott

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit
Risotto Milanese, Thymianschaum

Penne mit mediterranem Gemüse und
Pesto (Vegan)

Dessert

Im wöchentlichen Wechsel wie z.B.:
Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis

Dunkles Schokoladenmousse mit gebrannten Mandeln

Der Brunch beinhaltet außerdem

Ein Glas Sekt oder ein Glas frisch gepressten Orangensaft zur Begrüßung
Filterkaffee oder Teespezialitäten

Pro Person 26,50 €, Kinder von 5 bis 11 Jahren 12,50 €

