

# FRÜMI ... der Familienbrunch im Februar

## Kulinarische Heimatliebe Regionale Spezialitäten aus Deutschland

### Amuse Gueule:

- \* Norderneyer Seeluftschinken / Melonensalat

### Vorspeisen:

- \* Kräutermatjes / Hausfrauensauce
- \* Makrelenhappen / Sahnemeerrettich / Honig-Senf-Dill-Sauce
- \* Rauchschinken / Landmettwurst / Essiggemüse
- \* Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen / Kräuter-Schalottendressing
- \* Schwäbischer Linsensalat / Gepökelte Schweinebäckchen
- \* Käseauswahl / Gezupfte Trauben / Nüsse / Feigensenf
- \* Auswahl an frischen und angemachten Salaten \* Verschiedene Dressings
- \* Brot- und Brötchenauswahl \* Landbutter \* Kräuterquark

### Frühstücksspeisen:

- \* Gebratene Nürnberger Würstchen \* Bacon \* Rührei \* Wurst-, Schinken- und Käseauswahl
- \* Müsli \* Joghurt \* Cerealien \* Marmeladen \* Nutella \* Croissants

### Suppe:

- \* Witwe Boltes Hühnerkraftbrühe
- Suppenklöße / Gemüsewürfel / Eierstich / Gehackte Petersilie

### Hauptgänge:

- \* Gebratenes Filet vom Leinezander / Weißweinsauce / Karamellisierte Trauben
- \* Kronsberger Rinderrouladen / Natur gezogene Sauce
- \* Spitzkohlgemüse \* Petersilienkartoffeln
- \* Kleine Bayrische Haxen / Senf \* Sauerkraut \* Kartoffelpüree
- \* Schwäbische Käsespätzle / Röstzwiebeln / Schnittlauch

### Dessert:

- \* Rote Grütze / Vanillesauce \* Wilhelm Busch-Pudding
- \* Grießflammerie / Eingelegte Kirschen \* Gefüllte Pfannkuchen / Vanillecreme
- \* Schokoladenmousse von der Zartbitter-Kuvertüre \* Eisauswahl / Fruchtsauce



Jeden Sonntag von 11:30 - 14:30 Uhr

€ 29,00 pro Person, Kaffee und Tee inkl.

Kinder bis 5 Jahre frei

Kinder von 6-12 Jahren € 14,50 pro Kind