

PFINGST BRUNCH

28. & 29.05.2023 ab 11:30 Uhr im Restaurant musics

FRÜHSTÜCK

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, regionaler Käse vom Brett,
Feine Brotaufstriche, hausgemachte Marmeladen und Honig,
Auswahl an zweierlei Brotsorten, Semmeln, Minibrezeln, Plunder und Kuchen,
Verschiedene Joghurtsorten, Müsli, Obstsalat und saisonale Früchte,
Rührei, Spiegelei und Bacon,
Weißwürste und Rostbratwürste

VORSPEISEN & SALAT

Bunter Zupfsalat mit musics-Hausdressing,
Reichhaltiges Salatbuffet,
Verschiedene Dressings und Toppings

Feinkostvorspeisen:

Garnelen im Kartoffelnest
Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade,
Gegrilltes Antipastigemüse
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dill-Sauce,
Vitello Tonnato vom Kalb

SUPPE

Rahmsuppe vom Spargel mit Buttercroûtons

PFINGST BRUNCH

28. & 29.05.2023 ab 11:30 Uhr im Restaurant musics

HAUPTGERICHTE

Von der Live-Cooking-Station:

Rumpsteak und Entrecôte vom Allgäuer Weiderind,
Wolfsbarschfilet vom Grill
Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolojus

Saucen:

Kalbjus, Pfefferrahm, Kräuterbutter

Beilagen:

Kartoffelgratin, Speckbohnen,
Grillgemüse, Blumenkohl mit Butterbrösel

VEGETARISCH

Spargelrisotto mit Vialone Nano Risottoreis

DESSERTS

Mousse au chocolat,
Waldmeister Panna-Cotta,
Creme Brûlée,
Marinierte Erdbeeren,
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis