



# MUTTERTAGSSPEZIALITÄTEN

10. Mai 2026

Genießen Sie unsere besonderen Muttertags-Spezialitäten – zusätzlich zu unserem klassischen Frühstücksbuffet:

## VORSPEISEN

Blattsalate & Rohkost

*Mixed Leaf Salad & Crudités*

Kondiments | Zerlei Dressings

*Condiments | Two Dressings*

Räucherfischplatte | Zitrone | Forelle | Heilbutt | Lachspralinen

*Smoked Fish Platter | Lemon | Trout | Halibut | Salmon Pralines*

Spargelsalat mit Gurke und Erdbeere

*Asparagus Salad with Cucumber & Strawberry*

Spargel / Erdbeere Salat

*Asparagus & Strawberry Salad*

Quinoa Salat | Tofu

*Quinoa Salad | Tofu*

Leichte Bärlauch – Suppe & Spargel

*Light Wild Garlic Soup & Asparagus*

Tomate Mozzarella | Pesto

*Tomato Mozzarella | Pesto*

## HAUPTGÄNGE

Miso – Lachs | Rosmarin

*Miso Salmon | Rosemary*

Erbsen Püree | Minze

*Pea Purée | Mint*

Pouladenbrust | Kichererbsen - Linsen Curry

*Chicken Breast | Chickpea-Lentil Curry*

Gnocchi | Champions | Basilikum | Pinienkerne

*Gnocchi | Mushrooms | Basil | Pine Nuts*

Glasierete Möhren | Honig – Thymian

*Glazed Carrots | Honey-Thyme*

## DESSERT

Weißes Schokoladen Mousse mit Erdbeeren

*White Chocolate Mousse | Strawberries*

Waldmeister Panna Cotta

*Woodruff Panna Cotta*

Zerlei Küchlein Mango | Heidelbeere  
*Assorted Mini Cakes / Mango / Blueberry*  
Frische Früchte  
*Fresh Fruit*  
Tiramisu

Preis: 69,00 € pro Person  
inklusive Säfte, Softdrinks, Wasser, Sekt, Wein und Heißgetränke.  
Kinder (6–13 Jahre): 24,00 €  
Kinder unter 6 Jahren kostenfrei.