

# **Brunch** **im Mosel-Hotel Hähn**



**13.06.2010 mit frischen Spargelvariationen**

**27.06.2010 mit frischen Pfifferlingen**

**inklusive Kaffee, Tee, Sekt und Orangensaft  
pro Person 27,90 Uhr  
11:00 Uhr – 14:00 Uhr**

## **Auszug aus einer Brunchkarte**

### **Kalte Fisch-Vorspeise**

Variation von Thunfisch  
Lachsterrine, Rührei  
Basilikum-Lachs mit Dillsenfsoße  
verschiedene Räuchervariationen  
Forellenfilet  
geräucherter Heilbutt, Kokos-Ananas-Suppe  
Krabbencocktail, Meeresfrüchtesalat  
dazu die passenden Soßen:  
Dillsenfsoße, Meerrettichsahne

### **Kalte Fleisch-Vorspeise**

Sülze von grünem Spargel mit Seranoschinken  
rosa gebratene Entenbrust  
geräucherter Wildschweinschinken  
Poulardenbrust mit Himbeeressig dressing  
Rindercarpaccio, Rehsülze  
rosa gebratenes Roastbeef, Wildschweinsalami  
Spargel-Creme Brûlée

### **Salate**

verschiedene Antipasti  
Gazpacho mit Spargelespuma  
kalter Spargel mit Kräuterquark  
Variation von gegrilltem Gemüse  
Spezialitäten mit Frischkäse gefüllt  
Oliven, Schafskäse, getrocknete Tomaten  
Spargelsalat mit Sesam, Tomaten- Sellerie-Salat  
Geflügelsalat, Linsen-Pfifferling-Salat

Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Blattsalate der Saison  
mit verschiedenen Dressings:  
Joghurt-, Balsamico- Dressing

### **Suppe**

Spargelcremesüppchen  
mit Spargelstückchen und Vermouth abgeschmeckt

### **Hauptgang**

Seawater Black Tiger Gambas in Knoblauchöl  
Seeteufel mit Safransoße  
Schweinemedallions mit frischen Champignons  
Schweineschnitzel „Wiener Art“  
gegrilltes Rumpsteak  
mit Kräuterbutter oder Pfeffersoß  
zartes Wildschweinragout  
in Sahne geschmorte Rehkeule

### **dazu die verschiedenen Beilage**

neue Kartoffeln, Kroketten, Rosmarinkarto  
hausgemachte Spätzle  
Brokkoli, Speckbohnen, Blumenkohl  
frischer Stangenspargel  
mit Soße Hollandaise und zerlassener Butter  
gebratener Spargel

### **Pastastation**

verschieden Pasta hausgemacht

### **französisches Käsebrett**

mit Baguette, Minibrötchen

### **Verschiedene**

#### **Dessertkompositionen**

frische Südfrüchte vom Büfett  
Amarettocreme mit Esspressoschokolade  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Tiramisu, Mousse au chocolat  
Zweierlei Panna Cotta  
Erdbeercreme auf Blue Curacao  
Bayrisch Crème, Schokopralinenmousse  
Delice The de Ceylon  
Kokoscreme  
verschiedene Eissorten

