

Muttertags BRUNCH

Sonntag, 12. Mai von 10 – 15 Uhr

Zur Begrüßung

Cuvée Blanc Sekt Brut oder Sekt Orange Glas 0,1l
oder ein alkoholfreies Getränk inklusive

Kontinentales Frühstücks Buffet

Filterkaffe und Teeauswahl, Wasser Still und Sprudel,
Brötchen & Butter Croissants, Auswahl an Marmeladen & Honig
Auswahl an Käse mit Trockenfrüchten und Obstkompott
Körniger Frischkäse mit Gemüse
Aufschnitt & Schinken Spezialitäten von der Metzgerei Vogt aus Bühl
Kopp Gin gebeizter Lachs mit Dill-Senf Sauce und Kapern
Lyoner, Bierwurst vom eigenen Demeter Hochlandrind
Bircher Müsli mit Chia Seeds, Jogurt, Beeren
Cerealien mit Bio-Schwarzwaldmilch oder Hafermilch
Frischer Fruchtsalat mit Granatapfel
Gekochte Bio-Eier Ibach Hof Sinzheim Kartung

Auswahl aus der Ebanat Küche

Warmes Frühstück

Rührei vom Freiland Ei Ibach Hof Sinzheim Kartung
mit Rauchspeck vom Glasstetter

Lunch

Roastbeef vom argentinischen Rind mit Sauce Bernaise
Neue Kartoffeln in Bio-Butter geschwenkt, glasierte Mairüben
Grün-weißes Spargelragout vom Spargelbauer Schneider in Iffezheim mit Sauce
Hollandaise
CousCous Salat, Röst Aubergine und Paprika
Saisonale Blattsalate, Rooibosdressing,
Samen und Kichererbsen

Süßer Abschluss

Hausgemachter Käsekuchen
mit marinierten Erdbeeren & Karamell Popcorn

69,00 € pro Person

Kinder unter 6 Jahren frei.

Kinder von 6-12 Jahren 20,00 € oder wählen von unserer Kinderkarte.