

Muttertags*brunch*

Sonntag, 10.05.2026 | 12.00 – 14.30 Uhr

Aus dem Räucherofen

Gebeizter und geräucherter norwegischer Lachs aus
der „Berliner Manufaktur“

Aus dem Betonmischer

Asiatischer Sprossensalat mit gelackter Teriyaki-Ente

Live tranchiert

Ofenfrische Rinderhüfte mit Trüffel-Béarnaise

Vom Vorspeisen-Buffer

Pollo Tonnato mit Thunfischcreme, frittierten Kapern und Rucola-Salat

Crevetten mit Aioli und Cocktailcreme

Antipasti von Gemüse mit feinem, kaltgepresstem Olivenöl und altem Balsamico-Essig verfeinert

Bunter Spargelsalat mit konfierten Kirschtomaten, Kerbel-Vinaigrette und Wildkräutersalat

Salatbuffet mit verschiedenen Gemüsesalaten und Dressings

Vielfältige Brötchenauswahl mit Butter

Spargelcremesuppe mit Kräuter-Öl

Vom Hauptgang-Buffer

Kabeljaufilet mit Safransauce und Tomaten-Bruschetta

Frischer Beelitzer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

dazu Rohschinken und Kochschinken

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"

Hähnchenbrustmedaillons mit Thai-Curry, Sesamgemüse und Sprossen

Frühlingsgemüse

Kartoffelgratin & Neue Kartoffeln

Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Desserts

Schokoladenbrunnen mit Früchten und Kleinigkeiten zum Dippen

Marinierte Erdbeeren mit Orangenzucker und frischer Minze

Limoncello-Creme mit Schokoladen-Crumble

„Tiramisu Classico“ mit Kaffeelikör und Löffelbiskuit

Eisauswahl mit verschiedenen Toppings