

# TRU BLU-TRU CHRISTMAS

## WEIHNACHTSBRUNCH

Ein Glas Prosecco zur Begrüßung

### FRÜHSTÜCK

Tee und Kaffeespezialitäten  
Frisches Brot und Brötchen  
Auswahl an Konfitüren, verschiedenen Joghurts und Müslis  
Räucherlachs, Wurst- und Käseaufschnitt  
Rührei, gekochte Eier und Bacon  
Frisches Obst

### VORSPEISEN

Auswahl an Blattsalaten sowie marinierten Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings und korrespondierenden Beilagen  
Variationen von verschiedenen geräucherten Fischen mit Meerrettich und roter Bete  
Roastbeef mit Honig - Senfsauce  
Rinderkraftbrühe mit klassischen Einlagen (Royale, Kräuter, Markklößchen, Wurzelgemüse und Flädle)

### HAUPTSPEISEN

Entenbraten in Beifusssauce  
Hausgemachter Rollbraten von der Hirschkeule mit Semmelfüllung und Preiselbeerjus  
Zanderfilet mit weihnachtlichem Gewürzjoghurt und Limonensauce  
Gnocchi mit Gorgonzolasauce, Walnüssen und Rucola

### BEILAGEN

Apfelrotkohl, Schwarzwurzel, Rosenkohl und Kürbis  
Kartoffelklöße, Serviettenknödel und Schupfnudeln  
Duftreis mit weihnachtlichen Aromen

### DESSERTS

Lebkuchen – Creme brûlée  
Spekulatiusmousse mit Beeren-Zimtragout  
Apfelbeignets mit Vanillesauce  
Topfenknödel

**EUR 45,00 pro Person**

**EUR 22,50 pro Kind zwischen 6 und 11 Jahren**