

# "Côte d'Azur" -SECCO-BRUNCH

Sonntag, 10. August 2025



*Unsere Chefköche kochen am liebsten französisches Essen. Alles was die Côte d'Azur an Küche bietet, haben sie in ihr Herz geschlossen...*

INKLUSIVE EINEM DRINK VON DER BAR  
Kir Royal sowie eine Flasche  
Roséwein ab einer 4-Personen-Buchung

## AN IHREM TISCH FINDEN SIE

Ofenfrisches Baguette | Rilettecreme | Paprikacreme  
ein Glas Orangensaft

## 10.00 UHR: FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mini-Weißwürste | Schinken-Rührei | Kalbsleberkäse | Semmeln | Brezen  
Croissants | Salami | Bierschinken | Mortadella | Marmelade | Butter  
Nutella | Honig | Frischkäse | Cornflakes | Obstsalat von frischen Früchten

## 10.45 UHR: VORSPEISENBUFFET

Jakobsmuscheln mit Orangen-Fenchelsalat  
Gebakener Mozzarella mit Zucchini-Tomatensalat  
Eingelegtes Gemüse: Paprika, Aubergine, Zucchini, Austernpilze  
Salade Nicoise

## 11.45 UHR: HAUPTSPEISENBUFFET

Coq au Vin: Huhn in Rotwein gegart mit Silberzwiebeln  
Gegrillte Calamari & Shrimps in Kräuter-Olivenöl und Rucolagraupen  
Gebratene Schweinefiletmedallions in Tomatenkruste mit Polenta  
Französisches Ratatouillegemüse auf Tagliatelle

## 12.45 UHR: DESSERTBUFFET

Creme-brulée mit Orange | Kirsch-Clafoutis  
Zitronensorbet mit frischen Beeren | Lavendelparfait