

**Herzlich Willkommen  
zu unserem beliebten Brunch in der Christian Henze Kochschule**

Beginnen Sie den Morgen mit frischen  
Brötchen oder Müsli, reichliche Auswahl  
finden Sie am Büffet.

Kombinieren Sie warme und kalte Vorspeisen  
mit den frischen Salaten, die wir passend  
zur Saison anbieten.

Schauen Sie zu, wie köstliche Fleisch- und  
Fischgerichte „live“ zubereitet werden. Probieren  
Sie dazu unsere Beilagen als Ergänzung zu einem köstlichen Menü.

Als Abschluss verwöhnen Sie  
sich mit leckeren Dessertvariationen.

Zusätzlich bieten wir Ihnen, natürlich inklusive,  
frischen Kaffee, außergewöhnliche Teesorten  
und eine Auswahl an Säften an.

Für alles andere werfen Sie einfach einen Blick  
in unsere Getränkekarte oder lassen sich von unserem  
Service-Team beraten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen  
Sonntag und möchten Sie heute kulinarisch verwöhnen  
Guten Appetit.

**Ihr Christian Henze Team**

Preis: €32,00, Kinder bis 10 Jahre €10,00 (Stand November 2009)

**FRÜHSTÜCK:**

- Verschiedene Wurst- und Schinkensorten, Allgäuer Käse
- Auswahl von Christian Henze Marmeladen
- Müslivarianten, Joghurt
- Frisch gebackenes Brot und Semmel

**VORSPEISEN:**

- Klassisches Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Creme
- Kalter Krustenbraten vom Hällischen Landschwein
- Geräucherte Forellenfilets und Räucherlachs mit Rote Betesalat
- Gebratene Maispoularde auf buntem Linsensalat
- Roastbeef mit Trüffelvinaigrette und Ruccola
- Chiligarnelen mit asiatischem Glasnudelsalat
- Putensalat mit Zitrone und Kapern

**SUPPE:**

- Christian Henzes exotische Tomatensuppe

**HAUPTGERICHTE:**

- Kross gebratene Lachsforelle auf Lauchrisotto
- Cordon Bleu vom Kalb an Süßkartoffelgratin
- Garnelen mit Kokosnuss, Chili und Basmatireis
- Gebratene Pute mit Ketjap Manis und Mangochutney

**DESSERTS:**

- Henzes Vollmilchschokoladenmousse mit Mandelkrokant
- Kuchenvariation mit Vanillesahne
- Griesflammeri mit caramellisiertem Beerenragout
- Rosmarin Panna Cotta mit Mangogelee
- Sorbet von Joghurt und Limone mit Obstsalat