



Frühstück - Kalte Delikatess-Teller und Platten

Schwarzwälder Frühstück

Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Aufschnitt-Wurst,
Emmentaler Käse, Marmelade, Honig und Butter
dazu 2 Brötchen und ein Croissant

ab **9,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Kurpfälzer Platte

Brüsseler Leberpastete, Camembert, Spargelröllchen, Kassler Braten,
Putensalami, gefülltes Ei, Geflügelsalat mit Früchten,
Butter und 4 gemischte Brötchen

ab **11,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Perkeo Vesper

Rosa gebratenes Roastbeef, Meraner Kräuter-Schinken,
Fischterriner mit deutschem Kaviar,
Hackfleischbällchen, Schweinebraten, Käsespieß,
Frischkäse Kugel, Walldorfsalat,
geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern,
Butter, französisches Baguette und Laugenbrezel

ab **17,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Frühstück - Kalte Delikatess-Teller und Platten

Burgherren Teller

Odenwälder Räucherforelle, Roastbeefröllchen, Lachstartar mit Kräuter,
Hähnchenschlegel, Lenden Medaillons mit Leberparvait, französische Landsalami,
Rindfleischsalat „Heidelberg“, gefülltes Ei, Käseauswahl mit Früchten, Butter,
Holzofenbrot und Zwiebelbaguette

ab **18,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Feinschmecker Platte

Parma Schinken mit Melone, Italienische Anti Pasti, Atlantik Shrimpcocktail,
Graved Lachs, Schillerlocken, Schwedischer Rentier-Schinken,
Lachsschinken mit Feigen, Odenwälder Räucherforelle, Krebsterrine,
Käseauswahl mit Früchten, Butter, Baguette und Bauernbrot

ab **22,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Frühstücks - Komponenten

½ belegte Brötchen oder Canapees

- Gekochter Schinken²
- Lachs Schinken
- Serano Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parma Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Magerer Schweinebraten an Eiercreme^{1,2}
- Kräuterquark mit Tomaten und Paprika
- Rindfleischsalat Balkan Art feurig scharf
- Odenwälder Räucherforelle
- Heringe mit Zwiebeln, Gurken und Kräutern angemacht
- Shrimp an Cocktailsauce⁴
- Edamer
- Bavaria blue
- Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- Ziegenkäse mit Oliven⁶ und Tomaten
- Schweinemetz mit Zwiebeln
- Salami Mailänder Art
- Pfeffersalami
- Salami im Käsemantel
- Salami im Kräutermantel
- Salami franz. Luftgetrocknet
- Kasseler geräuchert
- Geräucherte Putenbrust
- Milde Hähnchenbrust
- Ei mit Mayonnaise^{1,2}
- Frischkäse mit Meerrettich^{3,5}
- Frischkäse mit frischen Kräutern
- Frischkäse mit Früchte Chatney
- Frischkäse mit Pfeffer
- Riesen-Garnelen mit Aioli
- Gebeizter Lachs mit Kaviar und Meerrettich^{3,5}
- Geräucherte Makrelenfilets
- Ei und Kaviar
- Camembert mit Früchten
- Wallnußkäse
- Pfefferkäse
- Paprikakäse
- Emmentaler
- Gouda
- Dänischer Esrom Käse sehr würzig
- Gorgonzola
- Schafskäse
- Schafskäsecreme angemacht mit Oregano, Paprika, Knoblauch
- Rindfleisch-Tatar mit Zwiebeln
- Fleischsalat mit Petersilie
- Geflügelcocktail und Früchten
- Veganer Käse
- Veganer Brotaufstrich

Halbes belegtes Brötchen ab 2,00 € / Stück | Canapé ab 1,90 € / Stück

Butter Laugenbrezel oder Laugenstange	Stück	1,90 €
Verschiedene belegte Bagles	Stück ab	2,40 €
Schinken ² -Käse Croissants	Stück	2,40 €
Schoko- oder Buttercroissants	Stück	1,90 €
Blaubeere- oder Schokomuffin	Stück	1,60 €
Verschiedene belegte Brötchen	Stück ab	2,00 €
Käse-, Apfel-, Obst-, oder Streuselkuchen	Stück	2,20 €
Verschiedene Sorten Torten	Stück	2,60 €
Süßteile z.B. Streusel, Plunder, Mohn, Pudding-Schnecke usw.	Stück ab	2,20 €

Alle Preise zzgl. MwSt.