



FREIHARDTS

MUTTERTAGS BRUNCH BOX



HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN AUS DER FREIHARDT
MANUFAKTUR

HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE & BROT

- Dressierte Kalbsleberwurst mit Apfelkompott im Glas
- Simones hausgemachte Marmeladen (Erdbeere & Rhabarber-Vanille)
- Frische Butter
- 2 Croissants zum selbst Aufbacken
- 1 La Miche – französisches Krusten-Weißbrot von Freibäcker Erbel aus Dachsbach

FRÜHSTÜCK

- Ei im Glas: 2 Kalchreuther Landeier auf Blattspinat zum selbst Pochieren (mit Anleitung)
- Original Bircher Müsli
- "Amore Heukäse" aus der Allgäuer Käseschule von Georg Gründl
- Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto & Oliven
- Rohe Gemüsesticks mit Sour Cream

FREIHARDTS SAFTIGE BROTBEGLEITER

- Bärlauch-Schinken aus der Unterschale
- Geräucherter Rohschinken aus der Keule
- Pfeffer-Ananas-Schinken
- Lachs-Schinken
- Freihardts Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce

GEMÜSE SPECIALS

- Fränkische Spargel-Antipasti mit Bärlauchpesto & Burrata
- Eingelegte & gegrillte mediterrane Gemüse: Paprika, Auberginen, Champignons & Zucchini

GOURMET GERICHTE

- 1/2 gekochter Hummer mit Cocktailsauce
- Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Thunfischsauce, Grapefruit & Kapernäpfel

SÜSSES

- Erdbeer-Herztörtchen
- Frische Nasch-Früchte: Himbeeren, Ananas, Blaubeeren, Physalis

FLÜSSIGES

- 1 Flasche im Champagner-Verfahren gereifter Franken-Sekt, Weingut Graf von Schönborn
- 0,4l frisch gepresster Orangensaft

EXTRAS

- 1 langstielige Rose
- 2 Freihardt-Kaffeetassen mit frechen Sprüchen

VOLLPENSION (ALLES DRIN) – 65 € p.P.

HALBPENSION (OHNE SEKT) – 55 € p.P.

GARNI (OHNE HUMMER & SEKT) – 50 € p.P.

Eine Brunchbox ist für 2 Personen ausgelegt. Bei der großen Auswahl an Speisen gehen wir aber davon aus, dass auch eine dritte Person oder 2 Kinder ohne Probleme satt werden können.

Zum Abholen im Restaurant am:

Samstag, 08.05.21 von 17:30 – 20:00 Uhr
Sonntag, 09.05.21 von 08:30 – 11:30 Uhr

Vorbestellung bitte bis spätestens

Dienstag, 04.05.21 unter
0911 518 08 05 oder info@freihardt.com