

# Hubertus-Frühstück



## Frühstücksbuffet nach „Waidmanns Art“:

- ein Gläschen Sekt zur Begrüßung
- Landbrot und Brötchen, u.a. „hausgemachtes Walnuss-Brot“
- Hausmacher-Aufschnitt, Wildpastete mit Cumberland-Soße
- große Käseauswahl, u.a. „Steinpilz-Camembert“
- Rührei - natur oder mit Speck & Kräutern
- Jägerbraten-Aufschnitt mit Pilzkruste
- gebratener Frühstücksspeck und deftige Nürnberger Würstchen
- Fischspezialitäten (Lachs & Forelle)
- Landhaus-Marmelade und Imker-Honig
- Grottendiecks Rinderkraftbrühe
- frische Salate, u.a. Kastanien-Fenchel-Salat und Pilz-Salat „Hubertus“
- frisch gebackene Waffeln mit Roter Grütze und Vanillesoße
- Hubertus-Joghurt-Mousse mit Birnenkompott
- lauwarmer Haselnuss-Pudding mit Johannisbeer-Soße
- Joghurt, Obstsalat, Müsli und getrocknetes Obst
- Kaffee, Tee, Kakao, Fruchtsäfte & Milch - so viel Sie mögen

## TERMINE (von 10.00 - 13.30 Uhr):

Samstag,	14. Oktober	2023
Sonntag,	15. Oktober	2023
Sonntag,	22. Oktober	2023
Sonntag,	29. Oktober	2023
Dienstag,	31. Oktober	2023
(Reformationstag)		
Mittwoch,	01. November	2023
(Allerheiligen)		
Sonntag,	05. November	2023
Sonntag,	12. November	2023
Sonntag,	19. November	2023
Sonntag,	26. November	2023
<b>Kinder</b> (von 3 bis 10 Jahre)		<b>€ 14,50</b>
<b>Erwachsene</b> (pro Person)		<b>€ 30,50</b>

**Wir bitten freundlichst  
um Ihre Anmeldung:  
Telefon 05428-1235**

**Allergenkennzeichnung:**  
Zu kennzeichnungspflichtigen  
Zusatzstoffen in Speisen und  
Getränken sprechen Sie bitte  
unser Servicepersonal an.



*Ländliches  
genießen!*

**Tannenhof Grottendieck**

Bitte haben Sie  
Verständnis, dass  
wir uns vorbehalten,  
reservierte, aber  
nicht in Anspruch  
genommene Plätze in  
Rechnung zu stellen.