

What the Funk

Muttertagsbrunch im Funkturm-Restaurant

Suppe

Vegane Spargelsuppe ⁸ / Mango-Chutney

Vorspeise

Rühreier / Spiegeleier / vegane Rühreier ^{6,8} / Schnittlauch

Nürnberger Würstchen ¹⁰ / Bacon / kleine Bouletten ^{1,3}

regionale Wurst- & Schinkenauswahl

Räucherlachs ⁴ / Meerrettich ⁷

„Maison Kober“ – Käsevariation „deutsch & ländlich“ ⁷

Granola ⁸ / BIO Brot ¹ / BIO Butter ⁷ / Margarine ⁷ / Marmelade / Nutella ^{6,7,8}

Kleines Salatbuffet / Tomate-Mozzarella ⁷ / homemade Antipasti ⁷ / Nüsse / Dips ⁷

Frische Waffeln ^{1,3,7} / verschiedene Toppings ^{7,8}

Charlottenburger Tapas:

Schnitzel ^{1,3} / Gurkensalat

Mini Knacker ¹⁰ / Oma's Kartoffelsalat

Vegetarischer Nudelsalat ¹ / Gemüsebällchen ^{1,3}

Hauptgang

Hähnchenschnitzel ^{1,3} (auch ohne Panade) / Spargelragout ⁷ / getrüffeltes Drillinge

Rotbarschfilet ^{1,4} / gedämpftes Gemüse / roter Camargue-Reis

Wildgulasch ^{9,12} / Spätzle ^{1,3,7}

Schupfnudelpfanne ^{1,3,7} / mediterranes Gemüse / Kräuterschmand ⁷

Dessert

Obstplateau

Berliner Apfelkuchen ^{1,3,7} im Glas / Himbeersauce

Zimtschnecken ^{1,3,7}

Buffet-Preis: 54,50 Euro pro Person
inklusive Auffahrt zur reservierten Zeit, Prosecco-Empfang und Tischreservierung
Kinder bis 14 Jahre zahlen 1,50€ pro Lebensjahr

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Richtlinien zur Übersicht Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse
3. Eier- und Eierzeugnisse
4. Fisch- und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse- und Erdnusserzeugnisse
6. Soja- und Sojaerzeugnisse
7. Milch- und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
8. Schalenfrüchte (z.B. Nüsse)
9. Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
10. Senf- und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite