

SÆSON

RESTAURANT & BAR

BRUNCH

100% lecker, 100% bio! Mmmhhh ...

BRUNCH ist – das passt prima zur Hotellerie – ein sog. Kofferwort, ein Kunstwort, das aus zwei überlappenden Wörtern entstanden ist. Es stammt aus dem Englischen und setzt sich aus breakfast („Frühstück“) und lunch („Mittagessen“) zusammen. Gemeint ist wird eine Mahlzeit, die aus Komponenten des Frühstücks und des Mittagessens besteht. Der Anglizismus Brunch ist im ausgehenden neunzehnten Jahrhundert entstanden. Ein Brunch beginnt häufig am Vormittag und wird oft bis in den frühen Nachmittag ausgedehnt. Auch bei uns im Lulu. Hier könnt ihr unser kalt-warmes Buffet jeden Sonntag von 11:30 bis 14:30 Uhr genießen:

THE BREAD STATION

Brot, Brötchen, Croissants, Zimtschnecken, Brownies, Kuchen

DIPS

Marmeladen, Honig, Hummus, Pesto, Alioli

MILKY

Joghurt, Bircher Müsli, Cottage cheese, Schafskäse, Roquefort, Brie

MEAT & CO.

Rührei, Würstchen, Bacon, Hähnchen, Räucher-Schinken, Rinder- und Kalbs-Salami, Räucherlachs, Tortilla

GREEN

Ceasar salad, Couscous-Salat mit Koriander, Blattsalat mit Vinaigrette

FRISCH AUS TOPF & PFANNE

servieren wir am Tisch wechselnde warme Spezialitäten

dazu Kaffee, Tee, Voelkel-Säfte und herrlicher Crémant d'Alsace!

25 EURO p.P.

Kids 5–11 Jahre ½ Preis,
darunter frei!

Wir verwenden Bio- und / oder Fair-Trade-Produkte nachhaltiger, regionaler Anbieter.
Eventuelle Unverträglichkeiten bitte bei der Bestellung mitteilen.

Angebotsänderungen vorbehalten · Preis in Euro