

Frühstück

bis 12:30 Uhr

Eier, Milch, Joghurt, Frischkäse und Butter beziehen wir von Biobetrieben aus der Region (DE-BE-070-50923 V.) All eggs, milk yogurt, cream cheese and butter are sourced from organic farms in the region.

Neu: Sauerteigbrötchen und –Brot / Sour dough bread & -rolls
von **Domberger Brot-Werk** aus Berlin-Moabit

Frisch gepresste Säfte	Orange / Apfel / Karotte	0,2l	5.50
- freshly squeezed juices	orange / apple / carrot	gemischt /mixed	0,2l 5.70

Croissant nature	3.40
- Croissant nature	

Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella ²	6.50
- Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream	

Croissant mit	8.80
- Comté – Bergkäse Franche-Comté / Salat - Comté cheese / lettuce - oder	
- Bacon / Salat / Tomate - BLT – bacon / lettuce / tomato -	

Geröstetes Sauerteigbrot mit	8.80
- Bio-Frischkäse / Schnittlauch / Radieschen	cream cheese/chives/radish oder
- Bio-Büffelleberwurst aus der Region / organic buffalo liverwurst from the region	oder
- hausgebeiztem Lachs / homemade gravlax	

Continental	14.30
Mailänder Salami / Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein /	
Bio-Frischkäse mit Kräutern / Bio-Brie / hausgemachte Marmelade, regionaler Honig	
oder Nutella / Sauerteig-Weizensemmel & -Kümmelbrötchen (30% Roggen)	
- Continental breakfast – salami Milan / cooked ham from regional Duroc pork /	
organic cream cheese with herbs / French organic Brie / homemade jam, regional	
honey or nougat cream / 2 sour dough bread rolls	

Großes Frühstück	19.80
Mailänder Salami / Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein / hausgebeizter	
Lachs / Chaource / Bio-Brie / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Marmelade oder Honig /	
Sauerteig-Weizensemmel, -Kümmelbrötchen (30% Roggen) & -Roggenvollkorn-Brot	
- Big continental breakfast - salami Milano / cooked ham from regional Duroc pork /	
homemade gravlax / Chaource cheese / organic Brie cheese / organic cream cheese with	
herbs / homemade jam or honey / sour dough bread & bread rolls (wheat & rye)	

Frühstück bio & regional	16.90
Salami, feine Leberwurst & Provolone (luftgetrockneter Mozzarella)	
- alles vom Bio-Büffelhof Bobalis aus Jüterbog / gekochtes Ei / Lindenblütenhonig	
aus Sieversdorf / Sauerteig-Weizensemmel & -Kümmelbrötchen (30% Roggen)	
- Regional organic breakfast – Salami, liverwurst & Provolone cheese - all from	
the organic buffalo farmyard Bobalis in Jüterbog / boiled egg /	
Linden blossom honey from Sieversdorf / 2 sour dough bread rolls	

Veganes Frühstück	14.90
Bio-Hummus / Paste oder Crème der Saison / getrocknete Tomaten / veganer Bio-Bresaola / Oliven / Salat / Früchte / Sauerteigsemmel & -Brot -Vegan breakfast – organic hummus / cream of the season / vegan organic Bresaola / olives / sundried tomatoes / fruits / sour dough bread & bread roll	
Käsefrühstück	15.30
Französischer Bio-Brie / Tommette de Savoie / Chaource / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Sauerteig-Weizensemmel & - Kümmelbrötchen (30% Roggen) - Cheese breakfast – French organic Brie / Tommette de Savoie / Chaource / organic cream cheese with herbs / 2 sour dough bread rolls	
Großes Käsefrühstück	21.00
Französischer Bio-Brie / Bleu d'Auvergne / Tommette de Savoie / Chaource / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Oliven / Sauerteig-Weizensemmel, - Kümmelbrötchen (30% Roggen) & --Roggenvollkorn-Brot - Big cheese breakfast – French organic Brie / Bleu d'Auvergne / Tommette de Savoie / Chaource / organic cream cheese with herbs / sour dough bread & bread rolls (wheat & rye)	
Englisches Frühstück	15.90
Zwei Spiegeleier / Bacon / kleine Bio-Rostbratwurst / Bio-Steinchampignons / dazu Toast & auf Wunsch Baked Beans - English breakfast –two fried eggs (sunny side up) / bacon / organic pork sausage / organic brown mushrooms / toast and baked beans	
Hausgemachter Bio-Hummus mit Tomate, Oliven & Petersilie	9.50
– homemade organic hummus / tomato / olives / parsley	small / kleine Portion 5.00
Bio-Joghurt natur	4.50
Joghurt mit Oderland-Honig	5.00
– yogurt with honey	
Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten	7.60
– yogurt with honey and fruits	
Joghurt mit Bio-Müsli, Honig, Früchten und Nüssen	8.70
- yogurt with organic cereal, honey, fruits and nuts	
Bioland-Ei gekocht	3.10
- medium-boiled egg	
Drei Rühreier - three scrambled eggs	
- natur	8.80
- mit frischen Kräutern & Tomate	- fresh herbs & tomato 9.90
- mit Bleu d'Auvergne & Blattspinat	- Bleu d'Auvergne & spinach 11.00
- mit Serranoschinken & Frühlingslauch	- serrano ham & spring leek 10.50
- mit gebeiztem Lachs & Schnittlauch	- smoked salmon & chives 11.50
Drei Spiegeleier oder Rühreier mit Speck	9.90
– three fried eggs with bacon	

Rühr- und Spiegeleier servieren wir mit Baguette & Bio-Butter.