

# Frühstück (bis 13 Uhr) situationsbedingt reduziert

Eier, Milch, Joghurt und Butter beziehen wir von Biobetrieben aus der Region.

Croissant natur - Croissant nature	2.20
Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella - Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream	4.40
Frühstück continental Mailänder Salami, Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein, Bio-Kräuterfrischkäse, Mimolette-Käse, Früchte und hausgemachte Marmelade, regionaler Honig oder Nutella	8.00
Großes Frühstück Mailänder Salami, Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein, hausgebeizter Lachs, Mimolette und französischer Comté-Bergkäse, Bio-Kräuterfrischkäse, Früchte und auf Wunsch hausgemachte Marmelade oder Honig	12.70
Frühstück regional Roh geräucherter Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein von Gottschlich/ Berlin-Prenzlauer Berg -, feine Bio-Büffel-Leberwurst & Bio-Provolone (luftgetrockneter Mozzarella) - vom Büffelhof Bobalis aus Jüterbog, Bio-Kräuterfrischkäse, gekochtes Bioland-Ei & Honig aus dem Oderbruch	13.00
Mediterranes Frühstück Serrano-Schinken, Mailänder Salami, Oliven, getrocknete Tomaten, Büffel-Mozzarella mit Tomate und Focaccia	12.50
Englisches Frühstück Zwei Bio-Spiegeleier, Bacon, Kräuter-Bratwürstchen von Schwäbisch-Hällischem Landschwein, Bio-Steinchampignons, dazu Toast, Butter & auf Wunsch Baked Beans	11.00
Bioland-Ei gekocht - medium-boiled egg	1.90
Drei Bio-Rühr- oder Spiegeleier natur - three scrambled or fried eggs	5.90
Drei Bio-Spiegeleier mit Speck - three fried eggs with bacon	6.70
Drei Bio-Rühreier mit - three scrambled eggs with	
- frischen Kräutern & Tomate - fresh herbs & tomato	6.70
- Bleu d'Auvergne & Frühlingslauch - Bleu d'Auvergne & spinach	7.40
- Serranoschinken und Frühlingslauch - serrano ham and spring leek	6.90
- gebeiztem Lachs und Frühlingslauch - smoked salmon and chives	7.60

Zu jedem Frühstück servieren wir verschiedenes Brot, Brötchen, Butter, und auf Anfrage Knäckebrot & glutenfreies Brot (+ 1,00).

Every breakfast will be served with different kind of bread, butter and optionally with crispbread & gluten free bread (+1,00).

bis 18.00h

## Hausgemachtes Focaccia-Sandwich mit

- Büffelmozzarella / Basilikumpesto / Strauchtomate / Rucola 7.20
- hausgebeiztem Lachs / Meerrettich-Frischkäse / Blattsalat 8.00
- Mailänder Salami / getrockneten Tomaten / Rucola 7.20
- Pulled Pork vom Thüringer Duroc-Schwein / BBQ-Sauce / Salat 8.00

## Drei Crostini mit

- Bio-Büffelsalami 7.60
- Oliven Tapenade 7.10
- Bärlauchpesto 7.10
- Mix 8.00