

Frühstück bis 13 Uhr

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

Frisch gepresste Säfte	Orange / Apfel / Karotte	0,2l	4.40
Croissant natur			2.20
- Croissant nature			
Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella			4.40
- Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream			
Eggs Benedict			
- pochierte Eier / Bacon / Sauce Hollandaise / grüner Spargel / Salat			11.50
Frühstück continental			8.00
Mailänder Salami, Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein, Bio-Kräuterfrischkäse, französischer Bio-Brie, Früchte und hausgemachte Marmelade, regionaler Honig oder Nutella			
- Continental breakfast – salami Milan, cooked ham, organic cream cheese with herbs, French organic Brie, fresh fruits, homemade jam, regional honey or nougat cream			
Großes Frühstück			12.70
Mailänder Salami, Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein, hausgebeizter Lachs, Tomette de Savoie und französischer Bio-Brie, Bio-Kräuterfrischkäse, Früchte und auf Wunsch hausgemachte Marmelade oder Honig			
- Big continental breakfast - salami Milano, cooked ham, homemade gravlax, tomette de Savoie, French organic Brie cheese, organic herbs fresh cheese, fresh fruits, homemade jam or honey			
Veganes Frühstück			10.50
Oliven-Paste, Hummus, Avocado, Kichererbsen, getrocknete Tomaten, Oliven, Salat, Früchte			
-Vegan breakfast – olive cream, hummus, avocado, chick peas, salad, olives, sundried tomatoes, fruits			
Frühstück regional			13.00
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			
- Regional breakfast – raw smoked ham, organic liverwurst & buffalo Provolone cheese, organic cream cheese with herbs, organic boiled egg & honey from the Oder region			
Käsefrühstück			8.50
Französischer Bio-Brie, Tommette de Savoie, Bleu d' Auvergne, Bio-Kräuterfrischkäse und Früchte			
- Cheese breakfast – French organic Brie, Tommette de Savoie, Bleu d' Auvergne, homemade fresh cheese with herbs, organic buffalo provolone & fruits			

Großes Käsefrühstück	13.50
Französischer Bio-Brie, Bleu d'Auvergne, Tommette de Savoie, Chaource, Bio-Kräuterfrischkäse, Feigensenf, Butter, Oliven und Früchte	
- Big cheese breakfast – French organic Brie, Bleu d'Auvergne, Tommette de Savoie, Chaource, homemade organic cream cheese with herbs, figs mustard, butter, olives & fruits	
Mediterranes Frühstück	12.50
Serrano-Schinken, Mailänder Salami, Oliven, getrocknete Tomaten, Bio-Büffel-Mozzarella mit Tomate und Focaccia	
- Mediterran breakfast – serrano ham, Italian salami, olives, sundried tomatoes, mozzarella with tomatoes and basil, focaccia	
Englisches Frühstück	11.00
Zwei Bio-Spiegeleier, Bacon, Kräuter-Bratwürstchen von Schwäbisch-Hällischem Landschwein, Bio-Steinchampignons, dazu Toast, Butter & auf Wunsch Baked Beans	
- English breakfast –two fried organic eggs (sunny side up), roasted bacon, pan fried herb sausages of Swabian-Hall pork, organic brown mushrooms, toast, butter and if you want baked beans	
Bio-Joghurt natur	3.00
Bio-Joghurt mit Oderland-Honig	3.50
- yogurt with honey	
Bio-Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten	5.20
- yogurt with honey and fruits	
Bio-Joghurt mit Bio-Müsli, Honig, Früchten und Nüssen	6.10
- yogurt with organic cereal, honey, fruits and nuts	
Bioland-Ei gekocht	1.90
- medium-boiled egg	
Drei Bio-Rühr- oder Spiegeleier natur	5.90
- three scrambled or fried eggs	
Drei Bio-Spiegeleier mit Speck	6.40
- three fried eggs with bacon	
Drei Bio-Rühreier mit	
- three scrambled eggs with	
- frischen Kräutern & Tomate	- fresh herbs & tomato
- Bleu d'Auvergne & Blattspinat	- Bleu d'Auvergne & spinach
- Serranoschinken und Frühlingslauch	- serrano ham and spring leek
- gebeiztem Lachs und Schnittlauch	- smoked salmon and chives
Hausgemachter Hummus mit Tomate, Oliven & Petersilie	6.90
- homemade hummus / tomato / olives / parsley	

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).