

# Frühstück bis 13 Uhr

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

Frisch gepresste Säfte	Orange / Apfel / Karotte	0,2l	4.80
Croissant natur			2.50
- Croissant nature			
Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella			4.70
- Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream			
Eggs Benedict			
- pochierte Eier / Bacon / Sauce Hollandaise / grüner Spargel / Feldsalat			12.90
Frühstück continental			9.10
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			13.90
Mailänder Salami, Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein, hausgebeizter Lachs, Tomette de Savoie, Bio-Brie, Bio-Kräuterfrischkäse, Früchte und auf Wunsch hausgemachte Marmelade oder Honig			
- Big continental breakfast - salami Milano, cooked ham, homemade gravlax, tomette de Savoie, organic Brie cheese, organic herbs fresh cheese, fresh fruits, homemade jam or honey			
Veganes Frühstück			11.00
Bio-Hummus, Avocado, Auberginencreme, getrocknete Tomaten, Oliven, Salat, Früchte			
-Vegan breakfast – organic hummus, avocado, eggplant cream, olives, sundried tomatoes, fruits			
Frühstück regional			13.60
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			9.60
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 14.30  
 Französischer Bio-Brie, Bleu d'Auvergne, Tommette de Savoie, Chaource,  
 Bio-Kräuterfrischkäse, Butter, Oliven und Früchte  
 - Big cheese breakfast – French organic Brie, Bleu d'Auvergne, Tommette de Savoie,  
 Chaource, homemade organic cream cheese with herbs, butter, olives & fruits

Mediterranes Frühstück 13.30  
 Serrano-Schinken, Mailänder Salami, Oliven, getrocknete Tomaten,  
 Bio-Büffel-Mozzarella aus der Region mit Tomate und Focaccia  
 - Mediterran breakfast – serrano ham, Italian salami, olives, sundried tomatoes,  
 organic buffalo mozzarella from the region with tomatoes and basil, focaccia

Englisches Frühstück 12.30  
 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 baked beans

Zu jedem Frühstück servieren wir verschiedenes Brot, Brötchen, Butter,  
 und auf Anfrage glutenfreies Brot (+ 1,00).  
 Every breakfast will be served with different kind of bread, butter  
 and optionally with gluten free bread (+1,00).

Bio-Joghurt natur 3.30

Bio-Joghurt mit Oderland-Honig 3.90  
 – yogurt with honey

Bio-Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten 5.80  
 – yogurt with honey and fruits

Bio-Joghurt mit Bio-Müsli, Honig, Früchten und Nüssen 6.80  
 - yogurt with organic cereal, honey, fruits and nuts

Bioland-Ei gekocht 2.30  
 - medium-boiled egg

Drei Bio-Rühr- oder Spiegeleier natur 6.40  
 – three scrambled or fried eggs

Drei Bio-Spiegeleier mit Speck 7.10  
 – three fried eggs with bacon

Drei Bio-Rühreier mit - three scrambled eggs with  
 - frischen Kräutern & Tomate - fresh herbs & tomato 7.20

- Bleu d'Auvergne & Blattspinat - Bleu d'Auvergne & spinach 8.10

- Serranoschinken und Frühlingslauch - serrano ham and spring leek 7.70

- gebeiztem Lachs und Schnittlauch - smoked salmon and chives 8.30

Hausgemachter Bio-Hummus mit Tomate, Oliven & Petersilie 7.70  
 – homemade hummus / tomato / olives / parsley small / kleine Portion 4.00