

# 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 3.30  
- Croissant nature

Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella<sup>2</sup> 6.30  
- 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 14.20  
Mailänder Salami / Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein /  
Bio-Frischkäse mit Kräutern / französischer Bio-Brie / hausgemachte Marmelade,  
regionaler Honig oder Nutella / Sauerteig-Weizensemmel & -Bürli (20% 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 19.70  
Mailänder Salami / Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein / hausgebeizter  
Lachs / Chaource / Bio-Brie / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Marmelade oder Honig /  
Sauerteig-Weizensemmel, -Bürli (20% 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 & -Bürli (20% 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	14.80
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	15.00
Französischer Bio-Brie / Tommette de Savoie / Chaource / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Sauerteig-Weizensemmel & -Bürli (20% Roggen) - Cheese breakfast – French organic Brie / Tommette de Savoie / Chaource / organic cream cheese with herbs / 2 sour dough bread rolls	
Großes Käsefrühstück	20.50
Französischer Bio-Brie / Bleu d'Auvergne / Tommette de Savoie / Chaource / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Oliven / Sauerteig-Weizensemmel, -Bürli (20% 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	9.40
– homemade organic hummus / tomato / olives / parsley	small / kleine Portion 5.00
Bio-Joghurt natur	4.40
Joghurt mit Oderland-Honig	5.00
– yogurt with honey	
Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten	7.50
– 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	8.60
– mit frischen Kräutern & Tomate - fresh herbs & tomato	9.70
– mit Bleu d'Auvergne & Blattspinat - Bleu d'Auvergne & spinach	10.80
– mit Serranoschinken & Frühlinglauch - serrano ham & spring leek	10.20
– mit gebeiztem Lachs & Schnittlauch - smoked salmon & chives	11.30
Drei Spiegeleier oder Rühreier mit Speck	9.80
– three fried eggs with bacon	

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