

Frühstück bis 13 Uhr

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

<p>Frisch gepresste Säfte - freshly squeezed juices</p>	<p>Orange / Apfel / Karotte orange / apple / carrot</p>	<p>0,2l gemischt /mixed 0,2l</p>	<p>4.90 5.00</p>
<p>Croissant natur - Croissant nature</p>			2.80
<p>Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella - Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream</p>			5.00
<p>Eggs Benedict - pochierte Eier / Bacon / Sauce Hollandaise / wilder Brokkoli / Feldsalat - poached eggs / bacon / sauce Hollandaise / wild brokkoli</p>			13.60
<p>Frühstück continental 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</p>			9.50
<p>Großes Frühstück 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</p>			14.00
<p>Veganes Frühstück Bio-Hummus, Auberginencrème, getrocknete Tomaten, veganer Bresaola Oliven, Salat, Früchte -Vegan breakfast – organic hummus, eggplant cream, vegan Bresaola , olives, sundried tomatoes, fruits</p>			11.70
<p>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 - Regional breakfast – raw smoked ham, organic liverwurst & buffalo Provolone cheese, organic cream cheese with herbs, organic boiled egg & honey from the Oder region</p>			13.90
<p>Käsefrühstück 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</p>			10.00

Großes Käsefrühstück	14.70
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	13.60
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	12.70
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	3.50
Bio-Joghurt mit Oderland-Honig	4.00
- yogurt with honey	
Bio-Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten	6.00
- yogurt with honey and fruits	
Bio-Joghurt mit Bio-Müsli, Honig, Früchten und Nüssen	7.00
- yogurt with organic cereal, honey, fruits and nuts	

Bioland-Ei gekocht	2.50
- medium-boiled egg	

Drei Bio-Rühr- oder Spiegeleier natur	6.70
- three scrambled or fried eggs	

Drei Bio-Spiegeleier mit Speck	7.40
- three fried eggs with bacon	

Drei Bio-Rühreier mit	- three scrambled eggs with	
- frischen Kräutern & Tomate	- fresh herbs & tomato	7.50
- Bleu d'Auvergne & Blattspinat	- Bleu d'Auvergne & spinach	8.40
- Serranoschinken und Frühlingslauch	- serrano ham and spring leek	7.90
- gebeiztem Lachs und Schnittlauch	- smoked salmon and chives	8.60

Hausgemachter Bio-Hummus mit Tomate, Oliven & Petersilie	7.90
- homemade hummus / tomato / olives / parsley	small / kleine Portion 4.30