

Frühstück

(vorübergehend nur) bis 12 Uhr

Eier, Milch, Joghurt, Frischkäse und Butter beziehen wir von Biobetrieben aus der Region (DE-ÖKO-070.) All eggs, milk yogurt, cream cheese and butter are sourced from organic farms in the region (DE-ÖKO-070).

Neu: Sauerteigbrötchen und -Brot / Sour dough bread & -rolls
von **Domberger Brot-Werk** aus Berlin-Moabit

Frisch gepresste Säfte	Orange / Apfel / Karotte	0,2l	5.20
- freshly squeezed juices	orange / apple / carrot	gemischt /mixed	0,2l 5.50

Croissant natur 3.00
- Croissant nature

Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella² 5.50
- Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream

Geröstetes Sauerteigbrot mit 7.60
- 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 11.90
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 17.50
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)

Veganes Frühstück 12.90
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

Frühstück bio & regional 14.90
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

Käsefrühstück	12.70
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	17.80
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)	
Mediterranes Frühstück	14.50
Serrano-Schinken / Mailänder Salami / Bio-Büffel-Mozzarella / Oliven / getrocknete Tomaten / Sauerteig-Semmel & Baguette - Mediterran breakfast – serrano ham / Italian salami / organic buffalo mozzarella / olives / sundried tomatoes / sour dough bread roll & baguette	
Englisches Frühstück	13.70
Zwei Spiegeleier / Bacon / Kräuter-Bratwürstchen von Schwäbisch-Hällischem Landschwein / Bio-Steinchampignons / dazu Toast & auf Wunsch Baked Beans - English breakfast –two fried eggs (sunny side up) / bacon / pan fried herb sausages of Swabian-Hall pork / organic brown mushrooms / toast and baked beans	
Hausgemachter Bio-Hummus mit Tomate, Oliven & Petersilie	8.60
– homemade organic hummus / tomato / olives / parsley	4.60
Bio-Joghurt natur	3.60
Joghurt mit Oderland-Honig	4.20
– yogurt with honey	
Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten	6.20
– yogurt with honey and fruits	
Joghurt mit Bio-Müsli, Honig, Früchten und Nüssen	7.30
- yogurt with organic cereal, honey, fruits and nuts	
Bioland-Ei gekocht	2.60
- medium-boiled egg	
Drei Rühr- oder Spiegeleier natur	7.30
– three scrambled or fried eggs	
Drei Spiegeleier mit Speck	8.30
– three fried eggs with bacon	
Drei Rühreier mit	
- three scrambled eggs with	
- frischen Kräutern & Tomate	8.30
- fresh herbs & tomato	
- Bleu d'Auvergne & Blattspinat	9.10
- Bleu d'Auvergne & spinach	
- Serranoschinken & Frühlingslauch	8.60
- serrano ham & spring leek	
- gebeiztem Lachs & Schnittlauch	9.60
- smoked salmon & chives	

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