

# Frühstück bis 13 Uhr

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

Frisch gepresste Säfte	Orange / Apfel / Karotte	0,2l	4.50
Croissant natur			2.30
- Croissant nature			
Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella			4.50
- Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream			
Eggs Benedict			12.50
- pochierte Eier / Bacon / Sauce Hollandaise / grüner Spargel / Feldsalat			
Frühstück continental			8.40
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			12.90
Mailänder Salami, Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein, hausgebeizte Lachsforelle, Tomette de Savoie, Bio-Brie, Bio-Kräuterfrischkäse, Früchte und auf Wunsch hausgemachte Marmelade oder Honig			
- Big continental breakfast - salami Milano, cooked ham, homemade gravad salmon trout, tomette de Savoie, organic Brie cheese, organic herbs fresh cheese, fresh fruits, homemade jam or honey			
Veganes Frühstück			10.60
Bio-Hummus, Avocado, Auberginencreme, getrocknete Tomaten, Oliven, Salat, Früchte			
-Vegan breakfast – organic hummus, avocado, eggplant cream, 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			8.70
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	13.70
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	12.80
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	11.50
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	
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).	
Bio-Joghurt natur	3.00
Bio-Joghurt mit Oderland-Honig	3.50
– yogurt with honey	
Bio-Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten	5.30
– yogurt with honey and fruits	
Bio-Joghurt mit Bio-Müsli, Honig, Früchten und Nüssen	6.20
- yogurt with organic cereal, honey, fruits and nuts	
Bioland-Ei gekocht	2.00
- medium-boiled egg	
Drei Bio-Rühr- oder Spiegeleier natur	5.90
– three scrambled or fried eggs	
Drei Bio-Spiegeleier mit Speck	6.60
– 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
- gebeizter Lachsforelle und Schnittlauch	- smoked salmon and chives
	6.70
	7.40
	6.90
	7.60
Hausgemachter Bio-Hummus mit Tomate, Oliven & Petersilie	7.00
- homemade hummus / tomato / olives / parsley	small / kleine Portion 3.70