

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.

Sauerteigbrötchen & -Brot / bread & Bread rolls: von **Domberger Brot-Werk**

Frisch gepresste Säfte	Orange / Apfel / Karotte	0,2l	5.50
- freshly squeezed juices	orange / apple / carrot	gemischt /mixed 0,2l	5.70

Croissant natur 3.30

Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella² 6.30
- Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream

Croissant mit 8.20
- Comté – Bergkäse Franche-Comté / Salat - Comté cheese / lettuce - oder
- Bacon / Salat / Tomate - BLT – bacon / lettuce / tomato -

Geröstetes Sauerteigbrot / Roasted sourdough bread mit 8.60
- 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 13.90
Mailänder Salami / Kochschinken vom Thüringer Durocschwein / Bio-Brie
Bio-Kräuterfrischkäse oder Süßes (hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella)
Sauerteig-Weizensemmel & -Schusterjunge (30% Roggen)
Continental – salami Milan / cooked ham / French organic Brie / organic cream cheese with herbs or something sweet (homemade jam, regional / honey or nougat cream) / 2 different sour dough bread rolls

Bio & Regional 16.50
Salami, feine Leberwurst & Provolone (luftgetrockneter Mozzarella)
- alles vom Bio-Büffelhof Bobalis aus Jüterbog / gekochtes Ei / Lindenblütenhonig aus Sieversdorf / Sauerteig-Weizensemmel & -Schusterjunge (30% Roggen)
Regional & organic – Salami, liverwurst & Provolone cheese - all from the organic buffalo farmyard Bobalis in Jüterbog / boiled egg / Linden honey from Sieversdorf / 2 different sour dough bread rolls

Vegan 14.50
Bio-Hummus / Paste oder Crème der Saison / getrocknete Tomaten / veganer Bio-Bresaola / Oliven / Salat / Früchte / Sauerteigsemmel & -Brot
Vegan – organic hummus / cream of the season / vegan organic Bresaola / olives / sundried tomatoes / fruits / sour dough bread & bread roll

Käse 15.30
Chaource / Bleu d'Auvergne / Comté – Bergkäse Franche-Comté / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Sauerteig-Weizensemmel & - Schusterjunge (30% Roggen)
Cheese – Bleu d'Auvergne / Comté / Chaource / organic cream cheese with herbs / 2 different sour dough bread rolls

Frühstück

bis 12:30 Uhr

Lachs & Lachsforelle 15.50
 Hausgebeizter Lachs & geräucherte Lachsforelle / Eingelegtes Gemüse / Meerrettich
 Sauerteig-Weizensemmel, Toast
 Salmon & salmon trout – homemade gravlax & smoked salmon trout /
 grapefruit / fennel / horse radish / sour dough bread roll & toast

Geräuchert 14.50
 Hausgeräucherte Lachsforelle & Comtè-Käse / Bacon / Eingelegtes Gemüse
 Sauerteig-Weizensemmel & Baguette
 Smoked – home-smoked salmon trout & Comté cheese / bacon / pickles
 sour dough bread roll & baguette

Englisch 15.80
 Zwei Spiegeleier / Bacon / kleine Bio-Rostbratwurst / gebratene Iberico-Blutwurst
 Bio-Steinchampignons / dazu Toast & auf Wunsch Baked Beans
 English breakfast –two fried eggs (sunny side up) / bacon / organic pork sausage /
 airdried Iberico blood sausage / organic brown mushrooms / toast and baked beans

Hausgemachter Bio-Hummus mit Tomate, Oliven & Petersilie 9.30
 – homemade organic hummus / tomato / olives / parsley small / kleine Portion 4.90

Zwei Rühreier - two scrambled eggs mit Baguette & Bio-Butter **mit 3**
 - natur 7.00 8.90
 - mit frischen Kräutern & Tomate - fresh herbs & tomato 8.10 10.10
 - mit Bleu d'Auvergne & Blattspinat - Bleu d'Auvergne & spinach 9.00 11.20
 - mit Serranoschinken & Frühlingslauch - serrano ham & spring onion 8.50 10,70
 - mit gebeiztem Lachs & Schnittlauch - gravlax & chives 9.40 11.70

Zwei Spiegeleier oder Rühreier mit Speck 8.20 10.20
 – two fried or scrambled eggs with bacon

Bio-Joghurt natur 4.40

Joghurt mit Oderland-Honig 4.90
 – yogurt with honey

Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten 7.50
 – yogurt with honey and fruits

Joghurt mit Bio-Müsli, Honig, Früchten und Nüssen 8.60
 - yogurt with organic cereal, honey, fruits and nuts

Extras

- Konfitüre hausgemacht 2.70
- vegane Miso-Mayonnaise 3.90
- Bioland-Ei gekocht / medium-boiled egg 3.00
- Chaource – Rohmilch-Weichkäse / Normandie 4.50
- Comté - DOP 18 Monate / Rohmilch-Bergkäse / Franche Comté 4.80
- Serrano-Schinken 4.50
- Bio-Büffelleberwurst 4.50
- Bacon 3.90
- hausgebeizter Lachs 5.00