

Frühstück



Nur bei Reservierung jeden Samstag und Sonntag Frühstück ab 10:00 Uhr.

**Ab einer Reservierung von 15 Gästen richten wir für unsere Gäste
Automatisch ein Frühstücksbuffet**

18,00 €

BAGUETTES

RUSTIKALES SCHINKENBAGUETTE

8,00 €

Kochschinken | Tomaten | Käse | Olivenöl

ÜBERBACKEN ABER GUT

SALAMI BAGUETTE

8,00 €

Salami | Tomaten | Käse | Olivenöl

TALSTATION KLASSEK

KÖPFLE

6,00 €

2 Brötchen | Marmelade | Honig | Nutella

SCHAUINSLAND

14,50 €

2 Brötchen | Portion Marmelade | Honig | Nutella | Käseteller | Rührei

Joghurt mit Früchten | ein Glas 0-Saft 0,1 I

BELCHEN

14,50 €

2 Brötchen | Portion Marmelade | Honig | Nutella | Wurststeller | Rührei

Joghurt mit Früchten | ein Glas 0-Saft 0,1 I

BAUERNOMELETTE

12,50 €

Eier | Champion | Tomatenwürfel | Speck | Käse | Kräuter

TALSTATION (FÜR 2 PERSONEN)

34,50 €

2 Brötchen | Portion Marmelade | Honig | Nutella | Wurst- & Käseteller

Lachs | Sahnemeerrettich | Rührei

Joghurt mit Früchten | je ein Glas 0-Saft 0,1 I | je ein Glas Sekt

Je 1 Croissant

BAMBINI FRÜHSTÜCK (KINDER)

4,80 €

1 Brötchen | Nutella | Milch & Schokoladen-Cornflakes

ZUM FRÜHSTÜCK

Portion Kräuterquark

2,60 €

Croissant

2,50 €

Landei

2,20 €

Rührei/Spiegelei

4,20 €

Rührei | Schinken | Brötchen

6,50 €

Lachs | Sahnemeerrettich

6,20 €

Portion Bacon (5 Scheiben)

4,90 €

Frühstücksbuffet

Erwachsene	18,00 €
Kinder bis 12 Jahre	9,20 €

Ein Kulinarisches Frühstückserlebnis

Willkommen zu einem Frühstück, das alle Sinne anspricht. Unsere Speisen sind sorgfältig ausgewählt und kunstvoll arrangiert, um ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Der Aufbau des Buffets ist so gestaltet, dass er Sie intuitiv durch die verschiedenen Stationen führt.

I. Die Brot- & Gebäck-Station

Das Fundament eines jeden guten Frühstücks: Unsere frische Auswahl an Backwaren wird Sie mit ihrer Vielfalt überzeugen.

Weizenbrötchen: Der klassische, vielseitige Begleiter für jeden Aufstrich.

Laugengebäck: Ein herzhafter, malziger Genuss mit knuspriger Kruste.

Croissants: Luftig, blättrig und buttrig – eine Hommage an die französische Patisserie.

Baguette: Knusprig und leicht, in mundgerechte Scheiben geschnitten für den sofortigen Genuss.

II. Die Eier-Station

Rühreier, Spiegeleier und gekochte Eier sind im Preis inbegriffen. Alle Eier werden frisch nach Wunsch zubereitet und direkt an den Tisch serviert. Sie werden in kleinen Schälchen oder auf einem Teller in der passenden Menge für die Personenanzahl am Tisch gereicht.

III. Die Herzhaft Station

Von mildem Käse bis zu würziger Wurst – hier finden Sie die robusten und traditionellen Aromen, die ein Frühstück vollenden.

Kalbsleberwurst: Cremig und mild, ideal für rustikales Gebäck.

Gekochter & Roher Schinken: Feine, salzige Scheiben, perfekt für klassische Kombinationen.

Chorizo & Salami: Markante, würzige Noten, die den Gaumen beleben.

Gouda & Edamer: Milde Schnittkäse, die zu fast jedem Belag passen.

Butterkäse: Ein cremiger und zarter Käse, der wunderbar mit scharfen Wurstsorten harmoniert.

Brie & Camembert: Die cremigen Weichkäsesorten entfalten ihr volles Aroma am besten, wenn sie ihn mit Preiselbeeren genießen

IV. Die Aufstrich-Station

Vom klassischen Brotaufstrich bis zur süßen Versuchung – diese Station ist das Bindeglied, das alle Geschmacksrichtungen verbindet.

Butter & Kräuter-Schmand: Für die klassische Basis und eine frische, säuerliche Note.

Quittengelee & Erdbeermarmelade: Die fruchtigen und süßen Aufstriche, die jedes Croissant veredeln.

Honig & Nutella: Süße, tröstliche Aromen für die kleinen und großen Naschkatzen.

V. Die Müsli- & Cerealien-Bar

Kreieren Sie Ihr ganz persönliches Frühstück mit unserer interaktiven Müsli-Bar.

Hausgemachter Obstsalat: Als wahrer "Hingucker" auf dem Buffet und eine gesunde Ergänzung.

Servieren Sie den Obstsalat am besten in kleinen, vorportionierten Gläsern, um eine elegante und hygienische Präsentation zu gewährleisten. Obstsalat ist eine köstliche Kombination, die sich perfekt mit Joghurt oder Milch servieren lässt.

Fruchtjoghurt: Für eine frische und cremige Basis. Bieten Sie eine Auswahl an verschiedenen Fruchtjoghurtarten wie Himbeere, Erdbeere, Kirsche und Mango an.

Cornflakes: Der knusprige Klassiker.

Schokoflakes: Eine süße, schokoladige Verführung.

Knuspermüsli: Für den extra Crunch und eine besondere Textur.

Milch: Die frische Basis für Ihre Cerealien.

VI. Die Kuchen- & Dessert-Station

Für Naschkatzen und Feinschmecker, die ihr Frühstück mit einer süßen Note abschließen möchten. Kuchen, Muffins und Brioches sind eine klassische Ergänzung für jedes Brunch-Buffet.

Marmorkuchen oder Sandkuchen oder Nussbrioch