


Stellen Sie sich nach Herzenslust Ihr Frühstück zusammen - ganz klassisch, bunt gemischt, alles auf einmal oder nacheinander.

Frühstücksbrote

Geröstetes Sauerteigbrot mit

- Tomaten Chutney, Spiegelei, Bacon, Gartenkresse, Guacamole
- gegrillter Tomate, Avocado und Gremolata 


Bagels

- mit Tomatenbutter, Kochschinken, Spiegelei, gegrillte Tomate, Salat
- mit gegrillter Tomate, veganem Reibeschmelz, Feigensenf, Antipasti, Salat 

Süßes

- Plundergebäck • Croissants
- Pancakes oder Waffeln, dazu wahlweise Ahornsirup, Apfelmus oder Kirschen

Bowls

- Naturjoghurt, geröstete Haselnüsse, Chiasamen, Mandel, saisonales Obst
- Sojamilch, Avocado, Spinat, Banane, Sonnenblumenkerne, gepuffter Quinoa 

Porridge

- Hafermilch Porridge  • Pink Porridge • Overnight Oats

Süße Aufstriche

- Erdbeer-Vanille  • Kirsch  • Apfel-Sanddorr  • Honig

Kleinigkeiten

- Gegrilltes Gemüse  • Paprika-Koriander Humus  • Naturjoghurt
- Joghurt Gläschen des Tages • Tabbouleh mit Dattel und Petersilie 
- Eiersalat • Heringssalat • Räucherlachs • Heringsspezialitäten

Eierspeisen

- Gekochte Eier weich/hart • Spiegelei
- Rührei oder Omelett wahlweise mit Tomate, Paprika, Schnittlauch, Pilzen, Käse, Zwiebel oder Schinken

Auf Wunsch reichen wir Ihnen knusprigen Bacon zu den Eierspeisen.

Wurst/Käse Variationen

- **Klassische Variation** mit Olivensalami, geräucherte Hähnchenbrust, Rosmarinschinken, geräucherter Schinken, Paprika Lyoner, Maasdamer, Emmentaler und Camembert
- **Nordische Variation** mit Mettwurst, grobe Leberwurst, Rehschinken, Apfel-Thymian Lyoner, grobe Salami, Müritzer Käse, Hamburger Kapitänskäse und Büffel Camembert

Brot & Brötchen

- Brot - hell, dunkel und glutenfrei
- Brötchen - hell, dunkel, mit Körnern und glutenfrei

Obst

- Obstsalat • Handobst

 - vegan

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sowie unser Angebot an lactose- und glutenfreien Produkten erfragen Sie bitte beim Service.