BRUNCH

... Sonn-& Feiertags 10:00-14:00
Filterkaffee & Tee soviel Sie mögen
Prosecco oder O-Saft, Wasser

Vom Buffet

Brötchen, Vollkornbrot, glutenfreies Brot,
Croissants, Baguette
Marmelade 3 Sorten, hausgemacht, **Bio Schokoaufstrich,**
Honig, Sirup, Nussmus, **Erdnussbutter**
Hausgeröstetes Müsli, auch Bircher-Müsli,
Cornflakes, Haferpopps, gepoppter Amaranth,
glutenfreie **Haferflocken**,Trockenobst, **Nüsse**
Farmer- & Fleisch- & Lachssalat
Vegane **Aufstriche** Rote Bete, **Humus,** Tomate
Wurst, Schinken, Kochschinken & Salami fein aufgeschnitten,
Käse, ca. 8 Sorten & eigens angemachter
Frischkäse mit Lauch & Kräutern, **Rohkost** & Salat
Hausgebeizter **Graved Lachs** mit Honig-Senfsauce
Bulgur-Salat**, Antipasti,** Tomate-**Mozzrella**-Pesto
Fisch gebackene Waffel, **Kuchen**
Rote Grütze & Vanillesauce

Aus der Küche

Gekochtes Ei, Spiegel– oder Rühreier mit Tofu oder **Speck**
Backed Beans & Spiegelei, **Shakshuka** mit Feta & Ei
Bratkartoffeln und Spiegelei
Grilled Cheese Sandwich
Tomatensuppe, **Chili con carne**
Tagliatelle in Pesto, Penne in Tomatensauce, Parmesan
Gemüse-**Curry** mit Reis … auch mit Seelachs
Spare Rib mit Krautsalat
Roastbeef & Remoulade
Graved Lachs & Honig-Senf-Dillsauce

€ 27,50 Kinder vom 5-11 Jahren € 15,50