

FRÜHstück bis SPÄTlese

UNSERE SPEISEKARTE

FRÜHkarte



Liebe Gäste,
wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem neuen Gastro Projekt
"Frühstück bis Spätlese".

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Unsere Gerichte werden mit frischen Zutaten zubereitet. Daher kann es
gelegentlich zu Änderungen im Angebot kommen über diese das
Servicepersonal Sie aber informieren wird.
Wir entschuldigen uns für eventuelle Unannehmlichkeiten und danken für
Ihr Verständnis.

FRÜHkarte

von 9 - 13 UHR

RUSTIKALE BAUERNBROTE

mit rustikalem Bauernbrot von der Langsurer Mühle

STRAMMER WINZER

**GEKOCHTER LANDSCHINKEN | GURKEN-PAPRIKA
RELISH | 2 POCHIERTE EIER | GARTENKRESSE**

15,40 EURO

STRAMMER GÄRTNER

**BUNTES GRILLGEMÜSE | RUCOLA
ZITRONENMAYONNAISE | GERÖSTETE PINIENKERNE
2 SPIEGELEIER**

14,30 EURO

STRAMMES PFLÄNZCHEN

**HAUSGEMACHTER LINSENAUFSTRICH | AVOCADO
GEBRATENE CHAMPIGNONS | GARTENKRESSE
2 RÜHREIER**

(auch vegan möglich)

15,40 EURO

13,10 EURO (VEGAN)

STRAMMER FISCHER

**RÄUCHERLACHSSTREIFEN | FRISCHKÄSE
AVOCADO | 2 POCHIERTE EIER**

16,40 EURO

FRÜHkarte

von 9 - 13 UHR

UNSERE EIERPFÄNNCHEN

dazu reichen wir rustikales Bauenbrot von der
Langsurer Mühle und Baguette

SHAKSHOUKA A LA FRÜH

WÜRZIGE TOMATENSOSSE | CREMIGE BURRATA
SPIEGELEI | GARTENKRESSE

10,50 EURO

SPANISCHES PFÄNNCHEN A LA FRÜH

GEBRÄUNTE KARTOFFELSCHNITTEN | SERRANO SCHINKEN
SPIEGELEI | FRÜHLINGSLAUCH | OLIVENÖL

11,50 EURO

GEBACKENES BAUENBROT

warmes Sandwich mit rustikalem Brot von der
Langsurer Mühle

KÄSE VOM ALTFUCHSHOF | MARINIERTER TOMATEN
OLIVENTAPENADE | GEWENDETES SPIEGELEI

13,90 EURO

FRÜHkarte

von 9 - 13 UHR

TELLERFRÜHSTÜCK

TRIERER FRÜHSTÜCK

GEKOCHTER LANDSCHINKEN | SCHEIBE SERRANO
SCHINKEN | KÄSE VOM ALTFUCHSHOF
TOMATEN | BUTTER | HAUSGEMACHTE KONFITÜRE
BAGUETTEBRÖTCHEN | SCHEIBEN BAUERNBROT
SPIEGELEI

15,40 EURO

SCHILLINGER FRÜHSTÜCK

GROBES ZWIEBELKOCHMETT UND RINDERSALAMI VOM
ANGUSRIND VOM HOF THIEL | KÄSE VOM ALTFUCHSHOF
TOMATEN | BUTTER | HAUSGEMACHTE KONFITÜRE
BAGUETTEBRÖTCHEN | BAUERNBROT | RÜHREI

16,40 EURO

FRÜH BIS SPÄT FRÜHSTÜCK

PASTRAMI VOM ANGUSRIND VOM HOF THIEL
GERÄUCHERTE PUTENBRUST | KÄSE VOM ALTFUCHSHOF
TOMATEN | BUTTER | HAUSGEMACHTE KONFITÜRE
BAGUETTEBRÖTCHEN
BAUERNBROT | GEWENDETES SPIEGELEI

17,40 EURO

Der Rand des Käses ist essbar und verleiht dem
Geschmack eine besondere Note! Genießen Sie
ihn ruhig mit!

FRÜHkarte

von 9 - 13 UHR

JOGHURT-BOWL **JOGHURT (AUCH VEGAN) | SAISONOBST** **HAUSGEMACHTES KNUSPERMÜSLI**

9,90 EURO

8,90 EURO (VEGAN)

AUCH IN KLEIN : 6,50 EURO

EXTRAS ZUM SELBST **ZUSAMMENSTELLEN**

HAUSGEMACHTE KONFITÜRE	2,90 Euro
HONIG	2,90 Euro
NUSS NOUGAT CREME	2,90 Euro
PORTION BUTTER	1,50 Euro
1 GEKOCHTES EI	2,50 Euro
1 SCHEIBEN BAUERNBROT	1,60 Euro
1 BAGUETTE BRÖTCHEN	2,20 Euro
CROISSANT	3,50 Euro

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BIO EIER **(2 EIER PRO PORTION)**

• RÜHREIER natur	4,90 Euro
• KRÄUTERRÜHREIER	5,50 Euro
• SPIEGELEIER	4,90 Euro
• POCHIERTE EIER	6,50 Euro

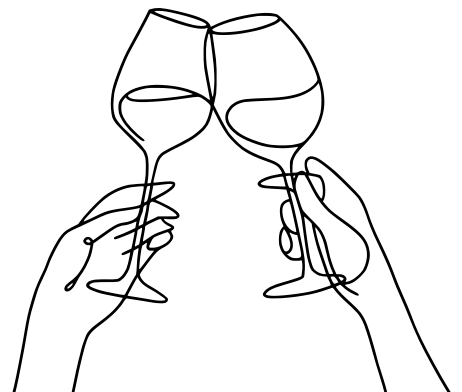
FRÜHstück bis SPÄTlese

UNSERE SPEISEKARTE

SPÄTKarte

Liebe Gäste,
wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem neuen Gastro Projekt
"Frühstück bis Spätlese".
Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Unsere Gerichte werden mit frischen Zutaten zubereitet. Daher kann es
gelegentlich zu Änderungen im Angebot kommen. Wir entschuldigen uns für
eventuelle Unannehmlichkeiten und danken für Ihr Verständnis.



SPÄTKarte

ab 13 UHR

KALTE TAPAS SERVIERT MIT BAGUETTE

HAUSGEMACHTE AIOLI

5,60 EURO

GEMISCHTE OLIVENVARIATION PIKANT MARINIERT

6,90 EURO

MANCHEGOKÄSE MIT QUITTENGEELEE

9,80 EURO

IBERICO SCHINKEN

12,20 EURO

SERRANO SCHINKEN

9,50 EURO

SAISONALE KÄSEAUSWAHL mit Trauben, hausgemachter Konfitüre, Olivenspieß

11,90 EURO

Der Rand des Käses ist essbar und verleiht dem
Geschmack eine besondere Note! Genießen Sie
ihn ruhig mit.

RINDERTARTAR im Laugenbrioche
Rindertartar verfeinert mit Kapern, Zwiebeln und Gurken im
süßlichen Briochebun serviert

16,90 EURO

SPÄTKarte

ab 13 UHR

WARMER TAPAS IM PFÄNNCHEN SERVIERT MIT BAGUETTE

HANDGEROLLTE DATTELN IM SPECKMANTEL

7,50 EURO

**GRILLGEMÜSE MIT KARTOFFELSCHEIBEN GETOPPT
MIT KRÄUTER - BASILIKUM - PESTO**

8,50 EURO

PIMIENTOS DE PADRON mit Meersalzkristallen

7,50 EURO

**RINDERHACKBÄLLCHEN IN WÜRZIGER
TOMATENSOSSE mit Cherry verfeinert**

10,50 EURO

**CREMIGER OFENKÄSE VOM ALTFUCHSHOF
eingelegt in getrockneten Tomaten, Olivenöl und
Gemüse**

9,80 EURO

SCAMPIS in Olivenöl und Knoblauch

14,50 EURO

CHORIZO

**eingelegt in Rotwein mit Lorbeerblättern und
Zwiebeln**

9,50 EURO

**GEBRATENE CHAMPIGNONS IN PAPRIKA-CHORIZO
mit Knoblauchcreme**

10,50 EURO

SPÄTKarte

ab 13 UHR

HAUSGEMACHTE QUICHE

mit Ei, Sahne und Emmentaler
liebevoll garniert

DIE ORIGINALE

**mit gebratenem Rauchfleisch und
Frühlingszwiebeln**

9,50 EURO

DIE VERSUCHUNG

mit Ziegenkäse und Walnüsse

10,50 EURO

BELEGTE PINCHOS

geröstete, belegte Baguettescheiben (3 Stk.)

AUS DEM MEER

**marinierte Sardinenfilets mit Knoblauch,
Petersilie und Tomate, dazu
Zitronenmayonnaise**

10,50 EURO

VON DEM LAND

**mariniertes Rindercarpaccio auf
Trüffelmayonnaise und geraspelttem
Manchego**

13,90 EURO

SPÄTKarte

ab 13 UHR

EIN SÜSSER ABSCHLUSS

ROTE GRÜTZE

mit krossem Dinkel-Zimt-Crumble und Vanillesauce

7,80 EURO

HAUSGEMACHTE MOUSSE

(fragen Sie das Servicepersonal welche Sorte)

mit Fruchtmark und Obstgarnitur

8,90 EURO

Fragen Sie unser Servicepersonal gerne nach **weiteren Tapas- und Dessertvariationen** und beachten Sie zusätzlich unsere Tafeln und kleinen Aufsteller.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und viel Spaß beim Genießen!

