

Frühstückskarte

Montags bis Samstags 9 bis 11:45 Uhr

vor.zimmer

Unsere Brötchen, Croissants und Brote bekommen wir aus Nolte's Backstube und unsere Eier bekommen wir vom Milchhof Spors frisch geliefert.

← Gut zu wissen

Wartezimmer

Drei hausgemachte Madeleines | Espresso 5.50 €

Croissant | Milchkaffee *vegetarisch*
wahlweise mit hausgemachtem, saisonalen Kompott 6.80 €

Überbackenes Croissant | Gouda | Schinken | Milchkaffee 7.50 €

Erste Tür vorne Rechts 9 €

Semmel | Hausbrot | gekochtes Ei | Gouda | Krustenschinken | Salami
Butter | hausgemachte Konfitüre

Erste Tür vorne Links *vegetarisch* 10 €

Semmel | Hausbrot | gekochtes Ei | Gouda | vegetarische Wurst
Butter | hausgemachte Konfitüre

Sammeltermin für Zwei *oder mehr* 15 € P.P.

Bunter Bäckerkorb | hausgemachte Madeleines
Auswahl an Wurst & Käse | geräucherter Fisch | zwei gekochte Eier
Waldblütenhonig | Butter | hausgemachte Konfitüre

Dazu zwei Gläschen Prosecco oder frisch gepresster Orangensaft (je 0,1 L)

← für den kleinen Hunger

Vordrängeln *vegan* 7.80 €

Mandel-Joghurt-Bowl | pochierte Apfelspalten | Tonkabohnen-Granola
Waldblütenhonig

Deine Wahl

Der Nächste bitte

In Butter geröstetes Brioche oder Pfannkuchen je 7.80 €

wahlweise mit:

Nutella | Banane *vegetarisch*

salziger Karamellsauce | Granola *vegetarisch*

saisonaalem hausgemachten Kompott | Granola *vegetarisch*

Hier unterschreiben bitte

Zwei Rühr- oder Spiegeleier | Hausbrot | Butter 6 €

wahlweise mit:

je 8.80 €

Kartoffeln | geröstetem Bauernspeck | Zwiebeln

marinierten Flusskrebse

Tomatenmarmelade | Schnittlauch *vegetarisch*

→ hausgemacht

since 2024
vorzimmer

„Big Green“ *vegan* 11 €

Hausbrot | Kichererbsencreme | Babyspinat | marinierte Edamame
Knoblauchsprossen

„Keweler Frühstücksbrot“ 12 €

Hausbrot | Räucherlachs | rote Zwiebeln | gekochtes Ei
Geflügelfleischsalat | Honig-Senf-Sauce

Der „Fitte“ 12 €

Hausbrot | körniger Frischkäse | gekochtes Ei | Putenbruststreifen
Wildkräutersalat | Knoblauchsprossen | frisch gepresster Orangensaft 0,1 l

„Chef Ceasar“ 13 €

Gebratenes Brioche | knackiger Romanasalat | Ceasar-Dressing
Parmesan | gegrillte Brust vom Maishähnchen

Bitte eine Nummer ziehen

Getränk Karte

vor.zimmer

Kaffee	3.50 €
Cappuccino	3.50 €
Latte Macchiato	4 €
Milchkaffee	4 €
Hafermilch, laktosefrei o. Flavour +0.80 €	
Espresso Doppelter Espresso	2.50 € / 3.20€
Espresso Macchiato	2.80 €
Espresso an der Bar	1.50 €
Heisse Schokolade	3.80 €
Heisse Milch mit Honig	4 €
Hafermilch, laktosefrei o. Flavour +0.80 €	
<u>wahlweise mit:</u>	
Sahne +0.80 €	
Schuss +1.50 €	
Frischer Minztee <small>hausgemacht</small>	4.90 €
mit Ingwer, Zitrone und Honig	
Tee Fachgeschäft Bruchköbel <small>gut zu wissen</small>	
Himmlische Früchte	3.50 €
Kräutertee Lebensfreude	3.50 €
Grüner Tee Nebeltee	3.50 €
Earl Grey „klassisch natürlich“	3.50 €
Tee der Saison	3.50 €

Fruchtiges

gerne auch als Schorle

Säfte vom Walther 0.5l je 4.50 €

- Maracuja
- Johannisbeere
- Rhabarber
- Orange
- Ananas

Hausgemachte Limonaden je 0.5l je 5.50 €

mit den besten Zutaten, frisch zubereitet!

Lavendel-Brombeere

Kurkuma-Ingwer-Zitrone

Granatapfel-Orange

Grüner Apfel-Birne

since 2024 vor.zimmer

Kontrolliert und gefiltert

Tafelwasser 1l 6,80 €

mit oder ohne Prickel

Mineralwasser Viva con Aqua 0.33l 3.20 €

laut oder leise



Prosecco 0.1l / 0.75l

4.50 / 21 €