

# FRÜHSTÜCK von 8.00-14.00

---

Frühstück ist für uns einer der wichtigsten Momente am Tag. Wir legen Wert auf hochwertige Zutaten von regionalen Erzeugern und Produzenten, alles auf einem Teller vereint. Nimm dir die Zeit oder nimm dir etwas mit auf die Hand.

## SALZIG

---

<b>Kleine Brotzeit</b>	8
Sauerteigbrot   Kräuter   Käse von Backensholzer Hof   Aufgeschlagene Fassbutter	
+Bentheimer Schinken	11
<b>Eggdrop Sandwich</b>	12
Hausgebackenes Brioche   Rührei   Käsesauce	
+Avocado   Crispy Chilliöl	13
+Bacon   BBQ	14
+Rauchlachs   Kapern	15
<b>Griechisches Landbrot</b>	12
Frischkäse   Rührei   Salat   Feta   Honig   Sesam	
<b>Eggs Benedict</b>	16
Brioche   Spinat   Nussbutter Hollandaise   Zwei pochierte Eier   Tomate   Geröstete Hanfsaat	

## FOCACCIA

---

Unser Sauerteig-Focaccia. 24 Stunden Teigruhe, verleihen ihm den wunderbaren Geschmack. Taucht ein und lasst euch für einen Moment nach Italien entführen.

### Sourdough Focaccia

24 Stunden Teigruhe | Wahlweise mit oder ohne Kräuter

+Grillgemüse   Pesto	10
+Pastrami   Zwiebel	14
+Burrata   Tomate   Olive	14

## SÜSS

---

<b>French Toast</b>	8
Mascapone   Zimt   Obstmarmelade   Frisches Obst	
<b>Smoothie Bowl</b>	12
Joghurt (auch vegan möglich)   Beeren   Granola nach Wahl	
<b>Cinnamon Focaccia Bowl</b>	12
Unser süßes Focaccia in kleinen Würfeln   Vanille-Frosting   Beeren	

## NOCH WAS DAZU?

---

Marmelade	2	Joghurt natur/vegan	4
Gekochtes Ei	2	Zwei Scheiben Landbrot	4
Wurst oder Käse	3	Gegrillte Avocado	4.5
Oliven	3	Croissant	2.5
Brioche	2.5	Pain au Chocolat	2.8
Rauchlachs	4	Rührei aus drei Eiern	5

---