

Valentinstagsfrühstück

pro Person 19.9€

Bitte unbedingt bei der Reservierung angeben, ob es glutenfrei und/oder vegan sein soll
– im Nachhinein können wir nicht mehr darauf eingehen! Dasselbe gilt für weitere Unverträglichkeiten.

Unser Frühstück besteht aus **2 ZUSAMMENGEHÖRENDE TEILEN:**

1. Teil: süße und herzhafte Aufstriche, Aufschnitt, Butter, Brot und Brötchen
zur **SELBSTBEDIENUNG** vom Buffet.

Dazu gibt es **eine Tasse Tee ODER Filterkaffee** inklusive.

2. Teil: dazu servieren wir folgende Leckereien **an den Platz**
(aus Platzgründen servieren wir ab 2 Personen alles auf einer Etage):

kleines Begrüßungsgetränk zum Anstoßen

Apfel Franzbrötchen⁵

Obstsalat

Trifle mit Biskuit, Vanillecreme, Kirsch Hollunder Kompott und Schokosauce^{4B}

Rote Bete Carpaccio mit Feta, Walnüssen und würzigen Kichererbsen

Rührei mit Frühlingszwiebeln und Schinkenspeck

gefüllte Crêpe-Röllchen^{1,2} mit Tomate – Feta und Spinat

gebackene Polenta Bällchen mit Käsefüllung^{1,2} und Tomatendip

folgende Optionen sind möglich :

Alle nicht veganen/vegetarischen/glutenhaltigen Komponenten werden mit den hier genannten ersetzt. Der Rest bleibt gleich.

vegetarisch *Kräuterrührei mit Frühlingszwiebel, Wintergemüse und paniertem Haloumi¹*

vegan *Knusper Tofu⁴ auf Wintergemüse und Limettenmayo³*

vegane Crêpe-Röllchen⁵ mit Erbsen – Minz Füllung

gebackene Polenta Bällchen mit veganer Käsefüllung und Tomatendip

2 zusätzliche vegane Aufstriche und bei Bedarf Margarine

glutenfrei
+1.0 € *Das **glutenfreie Brot** bringen wir **an den Tisch**. Anstelle der glutenhaltig gekennzeichneten Produkte, gibt es eine glutenfreie Version/Alternative. Der Rest ist bereits glutenfrei.*

EXTRAS

frischgepresster Orangensaft 0.2l **+3.9€**

1) Laktose/Milch (2) Ei (3) Senf (4) A: Soja B: Sojalecithin 5) Weizen