

# Genießer Frühstück im März

pro Person 19.9€

---

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

**1. Teil:** süße und herzhaft Aufstriche, Aufschnitt, Butter und Brot zur **SELBSTBEDIENUNG** vom Buffet.  
Dazu gibt es **eine Tasse Tee** ODER **Filterkaffee** inklusive.

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

*Mini Pancakes<sup>1,2,5</sup> mit Agavensirup*

*Trifle Dessert mit Quarkcreme<sup>2</sup>, Cheesecake Crumble<sup>1,2</sup>, Lemon Curd*

*Obstsalat*

*Kartoffel Lauch Quiche<sup>1,2</sup>*

*Linsen-Kichererbsen Salat*

*Bio Rührei mit Bio Speck*

*Coq au vin<sup>6</sup> mit Champignons und Röstkartoffeln*

**folgende Optionen sind möglich :**

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

---

## **vegetarisch**

*Rührei mit Halloumi<sup>1</sup>*

*Linsen-Champignon Braten an Rotweinsauce, Karottengemüse und Röstkartoffeln*

## **Vegan**

*(mit vorheriger  
Anmeldung)*

*vegane Pancakes mit Agavensirup*

*Trifle Dessert mit Vanillecreme, Beeren Crumble, Lemon Curd*

*Kartoffel Spinat Tarte*

*Kartoffel-Gemüsebällchen mit Senf-Majo Dip<sup>3</sup>*

*Linsen-Champignon Braten an Rotweinsauce, Karottengemüse und Röstkartoffeln*

*1-2 zusätzliche vegane Aufstriche<sup>6,7</sup> und bei Bedarf Margarine (Alsan)*

## **Glutenfrei +1.5 €**

*(mit vorheriger  
Anmeldung)*

*Das **glutenfreie Brot** bringen wir **an den Tisch.***

*Anstelle der regulären Pancakes gibt es eine glutenfreie Version.*

*Der Rest ist bereits glutenfrei.*

---

1) Laktose/Milch (2) Ei (3) Senf (4) Soja 4A) Sojalecithin 5) Weizen (6) Sellerie