

UNSER BRUNCH AM WOCHENENDE

— JEDEN SAMSTAG & SONNTAG
/ |

von 9:00 bis 13:30 Uhr

Ihr bedient euch an unserem Buffet, wo alles selbstgemacht ist und größtenteils von regionalen Anbietern stammt. Ihr habt die Auswahl aus frischem Aufschnitt der Metzgerei Gerrards, Eiern vom Bauernhof Gut Haselholz, einer großen Käseauswahl, selbstgemachten Falafeln mit verschiedenen Aufstrichen, herzhaften Crêpes-Röllchen, Joghurt mit verschiedenen Müslis und frischem Obst, einer Suppe, veganem Aufschnitt, leckeren Veggie-Sticks und vielem mehr.

GETRÄNKE SIND NICHT INKLUSIVE UND KOSTEN EXTRA



ERWACHSENE ZAHLEN

19.50

(INKL. GLAS O-SAFT/SEKT)

KINDER VON 4-12 JAHREN

12.50

BIS 3 JAHRE KOSTENLOS



GENIESST UNSEREN BRUNCH VOM HERBST BIS ZUM FRÜHJAHR



IMMER AUSSERHALB

DER EISSAISON



DIE KLASSIKER

BROT UND BRÖTCHEN

(von der Bäckerei Moss)

FRISCHER AUFSCHNITT

(von der Metzgerei Gerrards)

KÄSE

(von verschiedenen Käsetheken aus der Region)

GEKOCHTE EIER

(vom Bio Bauernhof Gut Hasselholz)

RÜHREI

(mit oder ohne Speck)

yay!

WAS WIR ALLES SELBER MACHEN

CRÊPES SCHNITTCHEN MIT FRISCHKÄSE, KRÄUTERN, RUCOLA

(mit und ohne Schinken)

TOMATEN-AVOCADO-SALAT MIT KÜRBISKERNÖL

KÄSE-SPINAT MUFFINS

ORIENTALISCHE FALAFEL MIT HUMMUS

VERSCHIEDENE DIPS

WECHSELNDE SUPPEN

(Kürbis-, Tomaten-, Linsen- oder Gemüsesuppe)

FRISCHKÄSE MIT HONIG UND NÜSSEN

QUINOA SALAT



AUSSERDEM AUF UNSEREM BUFFET

VEGANER AUFSCHNITT & KÄSE

VEGGIE STICKS

NUTELLA

MARMELADE

BUTTER



VERSCHIEDENE ÖLE

OBST & GEMÜSE

MÜSLI & HAFERFLOCKEN

NATURJOGHURT & FRUCHTJOGHURT

TOMATE-MOZZARELLA-SPIESSE