

# Frühstück

*Wir bieten Ihnen verschiedene Varianten für einen guten Start in den Tag - je nach Gusto!*

## **Das Kleine**

*1 Brötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot  
hausgemachte Konfitüre oder Honig,  
Salami oder Kochschinken,  
zwei Sorten Backensholzer Bio-Käse,  
Butter, kleine Quarkspeise und Obst*

**6,90 Euro**

## **Das Große**

*2 Brötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot,  
hausgemachte Konfitüre oder Honig,  
Landschinken, Salami, hausgemachter  
Fleischsalat, zwei Sorten Backensholzer  
Bio-Käse, 1 kleines Glas Orangensaft 0,1 l,  
Butter, kleine Quarkspeise und Obst,  
1 Bio-Ei (als Rührei, Spiegelei oder gekocht)*

**8,90 Euro**

## **Das Kinderfrühstückchen**

*1 Brötchen oder 1 Scheibe Vollkornbrot  
hausgemachte Konfitüre oder Honig,  
eine Sorte Käse oder Wurst, Butter,  
kleine Quarkspeise und Obst  
1 Glas Milch oder Saft*

**3,90 Euro**

## **Das Gaumenfreunde Frühstück**

*2 Brötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot,  
hausgemachte Konfitüre und Honig,  
Butter, Frischkäsecreme, Rührei mit  
Nordseekrabben, Dän. Leberpastete  
mit Bacon, Landschinken und Feinkost-Salat,  
zwei Sorten Backensholzer-Bio-Käse,  
kleine Quarkspeise, Obst und 1 Glas Sekt*

**12,90 Euro**

*Für Gruppen bieten wir ein ganz großes  
Frühstück mit „Allem“ an.*

*Hier sind Kaffee oder Tee, 1 Glas Sekt und  
1 kl. Glas O-Saft enthalten,*

*pro Person 17,50 Euro.*

*Sprechen Sie uns an, wir reservieren für Sie!*

## **Getränke**

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Pott Kaffee</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Glas Tee (div. Sorten)</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,80 Euro</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Schokolade mit Sahne</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Orangensaft 0,2l</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>Glas Secco rosé</i>	<i>3,00 Euro</i>

## **Extras**

<i>2 Bio-Rühreier mit Bacon</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>2 Bio-Rühreier mit Krabben</i>	<i>Tagespreis</i>
<i>Müsli oder Porridge mit Obst</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Quarkspeise mit Obst</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Tomate-Mozzarella-Basilikum</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Vegetarischer Aufstrich</i>	<i>1,50 Euro</i>
<i>Obstsalat nach Saison</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Dän. Leberpastete</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Portion Räucherlachs</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>1 Bio Ei</i>	<i>1,50 Euro</i>
<i>1 Bio Dinkel-Croissant</i>	<i>1,80 Euro</i>
<i>1 Brötchen hell</i>	<i>0,70 Euro</i>
<i>1 Brötchen dunkel</i>	<i>1,00 Euro</i>
<i>1 Scheibe Vollkornbrot</i>	<i>0,60 Euro</i>

*Unsere Brötchen und Brot bekommen wir vom*  
***Schwackendorfer Bäcker Ohm,***

*Wurst- und Fleischwaren liefert uns die*  
***Fleischerei Bruhn aus Niesgrau,***

*Käse-Spezialitäten beziehen wir direkt bei der*  
***Backensholzer Hofkäserei in Oster-Ohrstedt,***

*unsere Bio-Eier werden gelegt auf*  
***Hof Himmernhoi in Wees,***

*Fisch und Marinaden bekommen wir von der*  
***Fischräucherei Petersen, Maasholm,***

*Honig aus der Imkerei von Ulf Clausen aus Hürup.*

***Weitere Lieferanten sind:***

*Edeka in Langballig,*

*Demeterhof Lehmann in Langballig,*

*Hofladen Mangelsen,*

*Kartoffelhof Svensteen in Munkbrarup,*

*Frieda-Kaffee, Nübelfeld,*

*Lebendiges Land, Dollerup*