

frühstücks-buffet

(SONNTAGS 10.00 BIS 15.00 | 15,50 PRO PERSON)
(RESERVIERUNGEN: 10.00 BIS 12.30 UND 12.30 BIS 15.00)

buffet drinks

schaumwein, gefiltertes wasser
mit und ohne kohlen säure

basics

unsere marmelade
honig
tegernseer butter
croissant
selbstgebackenes brot

griechischer joghurt
fruchtsalat
unser granola

frischkäse

gesalzene butter

scrambled eggs

ham, cheese, spinach

fresh bowls

cause in bowls we trust

von der aufschnittmaschine

parmaschinken
mailänder salami
mortadella

grilled sandwiches

käse

heimischer käse vom brett

süß

homemade banana-bread
agaven-sirup

zimt- nuss- apfelschnecken

hausgemachte buchteln
vanilleschaum, zwetschgenmus

schokobrunnen
vollmilchschokolade
frische früchte

frühstück à la carte

(SONNTAGS 10.00 BIS 15.00)
(OPTIONAL ZUM FRÜHSTÜCKS-BUFFET)

american pancakes

blaubeere, ahornsirup
(6,50)

frenchtoast

zimt-zucker, vanilleschaum
(6,50)

pavlova

soja-vanillacream, holunderbaiser,
frische beeren
(5,50)

blue berry hill

acaiquark, blaubeeren, banane,
kokos, lila curry
(5,50)

pink bircher

joghurt, sahn, himbeere,
rhabarber, mandeln,
haferflocken
(5,50)

english breakfast

bohnen, speck,
würstchen, spiegeleier
(6,50)

focaccia lilli p.

falaffel, tahini, mango,
tomate, rucola pesto
(6,50)

luxury egg

gekochtes spinatei, zartes
kartoffelpüree, schwarzer trüffel
(6,50)

vitamin egg

vielkornbrot, frischkäse
(auch ohne möglich),
avocado, tomate, ei
(6,50)

shakshuka

süß-scharfes tomaten-paprika-ragout,
ei, geröstetes kartoffelbrot, humus
(6,50)

egg benedict

„classic“ oder „lachs/spinat“
(6,50)

hausgemachter kuchen

(3,50)

extra drinks

kaffee, smoothies, frische säfte