

FRÜHSTÜCK

Mo - Fr bis 12 Uhr / Sa & So: bis 14 Uhr

Zu allen Frühstückten servieren wir ein Glas 0,2 l Orangensaft.

Französisches Frühstück 1 Buttercroissant, dazu Konfitüre oder Nutella.....5,90

Bistro Frühstück

Emmentaler Käse, gekochter Schinken^{1,2,3,6} oder Putenschinken^{1,2,3,6}, Konfitüre, Butter, serviert mit Brotkörbchen.....6,50

Käseliebhaber Frühstück (Veggie)

Emmentaler Käse, Mozzarella, Brie, Schälchen Frischkäse, Butter, serviert mit Brotkörbchen.....10,50

Schlemmer Frühstück

Gekochter Schinken^{1,2,3,6} oder Putenschinken^{1,2,3,6}, Salami^{1,2,3,6}, Serrano-Schinken, Emmentaler Käse, Schälchen Frischkäse, Butter, Konfitüre, gekochtes Ei*, serviert mit Brotkörbchen.....11,50

Henry's XXL Frühstück für zwei

Bircher Müsli, 2 Spiegel- oder Rühreier mit Bacon^{2,6}, Schinken^{1,2,3,6} oder Putenschinken^{1,2,3,6}, Wurst- und Käseteller, norwegischer Premium-Räucherlachs^{3,6} mit einem Schälchen Sahnemeerrettich², Konfitüre, Nutella, Butter, 2 Gläser Orangensaft (0,2 l), serviert mit Brotkörbchen.....19,90

Wählen Sie ihr Brot/Semmel:

Semmel1,00
Mehrkornsemmel 1,20

Hausgemachtes Weißbrot..... 1,00
Vollkornsemmel1,20
Buttercroissant 1,90

Frühstück - Individuell

Bircher Müsli 5,20
3 Rühreier mit Sahne..... 3,50
3 Rühreier mit Sahne und Bacon^{2,6} / Schinken^{1,2,3,6} / Putenschinken^{1,2,3,6} ..5,00
2 Spiegeleier.....3,00
2 Spiegeleier mit Schinken^{1,2,3,6} / Putenschinken^{1,2,3,6} 4,50
Norweg. Premium-Räucherlachs^{3,6} mit Sahnemeerrettich²4,90
1 Gekochtes Freiland-Ei* 1,50
Portion Butter 1,30

Nutella, Honig o. Konfitüre....1,30
Emmentaler 3 Scheiben 2,90
Portion Frischkäse..... 1,30
Gek. Schinken^{1,2,3,6} 3 Scheiben.. 2,90
Putenschinken^{1,2,3,6} 3 Scheiben . 2,90
Bacon^{2,6} 3 Scheiben 2,90
Salami^{1,2,3,6} 5 Scheiben 2,90
Serrano Schinken 4 Scheiben ... 4,90
Frisch gepresster Orangensaft 0,2l4,50

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nussaltige Zutaten verarbeitet werden, kann eine Verunreinigung mit kleinsten Spuren von Allergenen nicht zu 100% ausgeschlossen werden! *Wir kochen Frühstückseier generell hart.