



## Regional, saisonal, nachhaltig und BIO...!

Das ist es, was wir für Sie mit unserer Küche erlebbar machen.

Als Bioland-Gastronomie-Partner stehen wir für handwerkliche Tradition sowie für hochwertige und schonende Verarbeitung. Regionale und saisonale Spezialitäten bringen Vielfalt auf den Tisch.

Transparenz, Tierwohl und authentischer Geschmack sind weitere Mehrwerte, die wir als Bioland-Partner gerne an unsere Gäste weitergeben.

Gut zu wissen: Wir werden regelmäßig von einer unabhängigen Kontrollstelle geprüft und haben ein gültiges Bio-Zertifikat.

Genießen Sie die Zeit bei uns!

## FRÜHSTÜCK KRONE am Tisch serviert

### Krone

Brotkorb | selbstgemachte Fruchtaufstriche frisch gepresster Orangensaft | Kaffee, Kaffeespezialitäten oder Tee

### Wählen Sie zusätzlich aus jeder Kategorie eine Komponente aus:

#### Auf's Brot

Wurst-Käse-Schinken\*-Teller | Butter  
Wurst-Schinken\*-Teller | Butter  
Käseteller | Butter  
Rein pflanzlicher Teller | Alsan (vegan)

#### Eierspeise

Rührei mit/ohne Speck  
Spiegelei mit/ohne Speck  
gekochtes Ei  
Rührtofu (vegan)

#### Frischekick

Gemüsesticks  
Joghurt und Granola  
Obstsalat  
Roggen Urkorn Bircher Müsli  
Sojagurt und Granola (vegan)  
31,50



Für mehr Bio  
in der Profiküche

Eine Initiative  
von Bioland e.V.  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)

## Noch mehr FRÜHSTÜCK

### Süße Verführung

2 Scones | 1 Brötchen | Butter | zweierlei selbstgemachte Fruchtaufstriche  
Nougatcreme | Kaffeespezialitäten oder Tee  
14,10

### Rein pflanzlich und glücklich

Rührtofu auf Vollkornbrot | zweierlei Gemüseaufstriche | Brötchen  
Kaffeespezialitäten oder Tee  
(vegan)  
17,80

### Sportlich unterwegs

Roggen-Urkorn Birchermüsli | saisonaler Obstsalat | 1 Schälchen Nüsse | frisch gepresster Orangensaft |  
Kaffeespezialitäten oder Tee  
15,30

### Wolfgang's Frühstücksbrot

geröstetes Brot | Olivenöl | Gomasio  
Rucola | Apfel | Avocado | Umeboshi  
Granatapfel  
(vegan)  
13,10

### Rührtofu auf Vollkornbrot

(vegan)  
8,40

### Pfannkuchen mit Ahornsirup

6,40

### Roggen-Urkorn Birchermüsli

5,20

### Zwei Scones | Nuss-Nougat-Creme | Butter

8,80

### Hausgebeizte Graved Lachsforelle\*

10,50

### Omelette mit Gemüse oder Kochschinken

7,50

### Portion Spiegel- oder Rührei / mit Bacon

5,30 / 7,20

### Saisonaler Obstsalat

5,90

### Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l

6,40

### Naturjoghurt mit hausgemachtem Granola

6,80

### Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee satt

€ 9,90

Wir sind zertifizierter Bioland-Gastronomiepartner - DE-ÖKO-006

Alle Preise in EURO. Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet. Die mit \* gekennzeichneten Produkte sind regional und konventionell hergestellt. Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Serviceteam.