

# Frühstück

## \*\* All day Breakfast \*\*

Unsere Frühstücke bekommt ihr täglich von 09:00 - 14:30 Uhr

### Frühstücksteller "Josef"

- Bodenständiges Metzgersfrühstück mit regionalen Wurst-, Schinken & Käsespezialitäten und unserer hausgemachten Speckmarmelade -  
10 €

### Frühstücksteller "Nobel"

- Lasst euch schon am Morgen verwöhnen,  
mit einer feinen Auswahl aus unserer Feinkosttheke -  
16 €

#### Extras:

Gekochtes Bauernhofei - 2 €  
2 Spiegeleier - 5 €  
Rührei aus 2 Eiern - 5,5 €

Rührei jedes weitere Ei - 1,25 €

### Ei Benedict - unser Klassiker

Sylter Sauerteigbrot / Sauce Hollandaise / Avocado / frischer Trüffel   
16 €

### Ei Benedict - Nordic

Sylter Sauerteigbrot / Sauce Hollandaise / Mowi Premium-Räucherlachs /  
Tomate / frischer Meerrettich  
18 €

### Josef's Bauernfrühstück



Eier, Speck (wahlweise), Kartoffel, eingelegte Gurke, Bohnen, Wildkräuter & Trüffelbutter  
auf knusprigem Sylter Sauerteigbrot  
16 €

#### Extras:

Knuspriger Bacon - 3 €  
Gebratener Rauchschinken - 3 €  
Räucherlachs - 4 €

Rosa Roastbeef- 5 €  
Avocado - 2,5 €  
Extra Trüffel - TP

### Heidelbeer-Pancake

Karamellisiert, mit Frischkäse, Marmelade & Ahornsirup  
13 €



### La petite française

Croissant / Rhöner Bio Marmelade / gute Butter  
5 €



# Bistro

## Unsere Sandwiches auf knusprigem Ciabatta

rosa Roastbeef / Trüffelmayo / Romana / Tomate / Speckmarmelade	- 9,5 €
hausgemachtes Pastrami / Coleslaw / Trüffelcreme / Rucola / Speckmarmelade	- 8,5 €
Premium Räucherlachs / Honig-Senfperlen / Romana	- 8,5 €
hausgemachte Antipasti / Frischkäsecreme / Rucola / Parmesan	- 8 €
Apulischer Burrata / Serrano / Povolone / Olivenöl / Rucola	- 9 €

## Feinkost - Degustationsplatte

- Eine bunte Reise durch unsere Feinkosttheke / Brot / Dips -  
kl 12 / gr 19€



## Grilled Ceasar Salad

Gegrillter Romanasalat, Ceasar Dressing, Kapernpopcorn, Croutons, Parmesan  
Kl. 7€ / gr 13€

## Vitello Tonnato - unser Klassiker

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, geröstete Thunfischcreme, Kapernpopcorn & Limette  
14,5 €

## Cremiger Burrata

Gegrillter Romanasalat, Sesamdressing, Grapefruit & grüner Spargel  
15 €



## Fuldaer "Grie Soß"

-nach unserem Hausrezept-

mit wachsweich gekochtem Ei, knusprigen Kartoffeln & Gartenkresse  
13 €



## Unsere Hausgemachte Quiche - verschiedene Sorten

Wildkräutersalat bunt garniert / Trüffeldip  
15 €



## Frische Austern "Gillardeau #4"

- aus der Bretagne -

mit Apfelmärligrette, Honig-Senfperlen, Crispy Chili Öl  
& Sylter Brot vom "echten Gaues"  
3 Stk 18€ / 6 Stk 30€