

# Frühstück

Di - Fr 09:00 - 11:30 Uhr

Sa 09:00 - 14:00 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 €	Glas Winzersekt 0,1l - 4 €
2 Spiegeleier - 5 €	Glas Taittinger Champagner - 11 €
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 €

## Tartiner du pain


- Flambierter Ziegenkäse / Hausgemachtes Apfel-Zwiebel-Chutney / Rucola / Walnüsse / Schnittlauch / Sylter Sauerteigbrot 

14 €

### Extras:

Knuspriger Bacon - 3 €	Rosa Roastbeef - 5 €
Gebratener Rauchschenken - 3 €	Avocado - 2,5 €
Räucherlachs - 4 €	Extra Trüffel - TP

## Crème brûlée - French Toast

- Haugemachter Brioche a la brûlée / Kumquat - Sanddorn Sud / Vanillecreme / Brösel 

13 €

## La petite française

- Croissant / Rhöner Bio Marmelade / gude Butter 

4,5 €

Alle In-Haus-Preise inkl 19% Mwst

Für Informationen über Inhaltsstoffe & Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

# Bistro

## Ganztägig

### Unsere Sandwiches auf knusprigem Ciabatta

rosa Roastbeef / Trüffelmayo / Romana / Tomate / Speckmarmelade	- 9,5 €
hausgemachtes Pastrami / Coleslaw / Trüffelcreme / Rucola / Zwiebelchutney	- 8 €
Premium Räucherlachs / Honig-Senfperlen / Romana / Meerrettich	- 8 €
hausgemachte Antipasti / Frischkäsecreme / Rucola / Parmesan	- 7,5 €
Geschmorter Kürbis / Ziegenfrischkäse / Rucola / Kernölmayo	- 8 €

### Tagessuppe

- nach Saison und Empfehlung -  
6,5 €



### Feinkost - Degustationsplatte

- Eine bunte Reise durch unsere Feinkosttheke / Brot / Dips -  
kl 11 / gr 19€

### Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Süß-Saurer Belugalinsensalat / Cranberries / Kräuter / Steirische Kernöl-Mayo / Baguette  
14 €

### Mit Honig gratinierter Ziegenfrischkäse

Pesto Verde / Pfirsich - Hokkaido Salat / Knuspriges Baguette  
13 €



### Winterliche Couscous Powerbowl

mit Granatapfel, Edamame, Rote Bete & Apfel dazu Gurken-Joghurdip & Gemüseknusper  
12 €



### Unsere Hausgemachte Quiche - verschiedene Sorten

Wildkräutersalat bunt garniert / Trüffeldip  
14,5 €



### Frische Austern "Gillardeau #4"

- aus der Bretagne -  
mit Apfelvinaigrette, Honig-Senfperlen, Crispy Chili Öl  
& Sylter Brot vom "echten Gaues"  
3 Stk 15€ / 6 Stk 29€

Alle In-Haus-Preise inkl 19% Mwst

Für Informationen über Inhaltsstoffe & Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.