

Frühstück

Mo - 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 €

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 €

Gebatener 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 / gude Butter
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 / 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 wachweich gekochtem Ei, knusprigen Kartoffeln & Gartenkresse
13 €



Unsere Hausgemachte Quiche - verschiedene Sorten

Wildkräutersalat bunt garniert / Trüffeldip
15 €



Frische Austern "Gillardeau #4"

- aus der Bretagne -
mit Apfelvinaigrette, Honig-Senfperlen, Crispy Chili Öl
& Sylter Brot vom "echten Gaus"
3 Stk 18€ / 6 Stk 30€

Alle In-Haus-Preise inkl 19% Mwst

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