

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 -
9,5 €

Frühstücksteller "Nobel"

- Lasst euch schon am Morgen verwöhnen,
mit einer feinen Auswahl aus unserer Feinkosttheke -
15€

Extras:

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

Glas Winzersekt 0,1l - 4 €
Glas Taittinger Champagner - 11 €
Rührei jedes weitere Ei - 1,25 €

Ei Benedict - unser Klassiker

Sylter Sauerteigbrot / Sauce Hollandaise / Avocado / Trüffel
16 €

Ei Benedict - a la Florentine

Sylter Sauerteigbrot / Sauce Hollandaise / Blattspinat / Feta / Granatapfel
17 €

Tartiner du pain

Sylter Sauerteigbrot / Wildkräuter / Avocado / Tomate / Pesto der Saison
13 €

Extras:

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

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

French Toast

Brioche / Zimt-Zucker / Blaubeerkompott / Vanillequark
12 €

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

09:00 - 18:00 Uhr

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 €
Apulischer Burrata / Serrano / Provolone / Rucola	- 8 €

Feinkost - Degustationsplatte

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

Vitello Tonnato

Kalbstafelspitz / geröstete Thunfischcreme / Limettenfilet / Kapern
14 €

Caprese extravagant

Tomatensalat von alten Sorten / Apulischer Burrata / Basilikumpesto / Ciabatta
12 €

Grie Soß

Frankfurter Grüne Sauce nach unserem Hausrezept / gekochtes Ei / Röstkartoffel
13,5 €

Fuldaer Schwarzemagencarpaccio

Schwarzemagen vom Gude Paul / Handkäs / Streuobstvinaigrette / Wildkräuter
9 €

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 13,50€ / 6 Stk 24€

Alle In-Haus-Preise inkl 19% Mwst

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