

# 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.