




Frühstück

Täglich von 09:30 bis 12:00 Uhr

UNSER FRÜHSTÜCK „BISTRO BELVEDERE“

bestehend aus Brötchen, Steinofenbrot, Butter,
Marmelade oder Honig oder Nussaufstrich,
Prosciutto Cotto (Schinken) und/oder Gouda 4,90 €

DAZU BESTELLBAR:

-  **Griechisch** ^{1, L, G} 3,60 €
Feta, Oliven, Tomate & Peperoni
-  **Paris** ^{G, H} 3,60 €
Weichkäse, Preiselbeeren & Walnüsse
- Bayrisch** ^{1, M, L} 3,90 €
Dekonstruierte Weißwurst
-  **Französisch** ^{2, G, H} 4,60 €
Ziegenkäse, Honig, Walnüsse & Birne
- Spanisch** ^G 4,60 €
Chorizo, Manchego & Paprika
- Italienisch** ^G 4,60 €
Parmaschinken, Parmesan & Rucola
- Nordic** ^{3, 5, D} 4,90 €
Räucherlachs, Meerrettich & Rucola
- Croissant, gekochtes Ei, Chorizo,** je 2,10 €
Fetakäse, Weichkäse oder Gouda
- Rührei aus 2 Eiern, 2 Spiegeleier,** je 3,90 €
Parmaschinken, Lachs

Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag von 10:00 bis 13:30 Uhr

Orangensaft & Filterkaffee

Brotkorb

Croissants | gemischte Brötchen | Brot

Bunte Platten

Bergkäse | Brie | Gouda

Schinken | Salami

Mini-Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Dips & Aufstriche

Hausgemachte Marmelade | Butter | Hummus

Frischkäse | Auberginen-Knoblauch-Aufstrich

Süß

Haferflocken-Müsli | Soja-Joghurt | Natur-Joghurt

Hafermilch | Frische Früchte

Frisch & Lecker

Gurke | Paprika | Tomate

Warm

Rührei | gekochte Eier

Ab 11:00 Uhr:

Bunter Couscous-Salat

Tagessuppe | Kräutercroutons

Alex' hausgemachter Käsekuchen

Hinweis: Die hier aufgeführten Gerichte sind nur Beispiele für unseren Sonntagsbrunch. Da wir jede Woche frische, saisonale Zutaten verwenden, kann unser Angebot variieren. Lass Dich überraschen!

Erwachsene (ab 16 Jahren):	19,90 €
Von 12 bis 15 Jahren:	15,90 €
Von 6 bis 11 Jahren:	10,90 €
Kinder unter 6 Jahre:	kostenlos

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmitteln, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig,
9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle.

Enthält folgende Allergene

A = glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste,
A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut, A7 = Hybridstämme),
B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch
und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H = Schalenfrüchte
(H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew,
H5 = Pecannuss, H6 = Paranuss, H7 = Pistazie,
H8 = Macadamianuss, H9 = Queenslandnuss), I = Sellerie, J = Senf,
K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer
Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M = Lupinen,
N = Weichtiere.

Unsere Weine enthalten Sulfite.