Frühstückskarte

www.hotel-landliebe.de

Gerne servieren wir am Tisch

Wurst- & Käse-Spezialitäten:
Holsteiner Mettwurst, Zwiebelmett, Katenschinken, Leberwurst fein oder grob, Roastbeef mit Remouladensauce, Geflügel-Mortadella, geräucherte Putenbrust

Föhrer Inselkäse:
Natur, Bockshornklee, Bärlauch, Kümmel

Backensholzer Biokäse:
Husumer, Friesisch Blue

Camembert mit Preiselbeeren

Fisch-Spezialitäten:
Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Krabbensalat, geräucherte Forelle

Eierspeisen vom Föhrer Freilandhuhn
aus Midlum:
Gekochtes Ei, hart oder weich

Spiegelei, Rührei oder Omelett
wahlweise mit:
Bacon, Schinken, Zwiebel, Tomate,
Pilze, Kräuter, Käse

Egg Benedict
Classic | Florentine | Royal

Herzhaftes aus der Küche

Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Senf oder Ketchup

Münchener Weißwurst mit süßem Senf

Gegrilltes Avocado-Toast

No Chicken Chunks

Grillgemüse

Veganes Rührei
mit Lauchzwiebeln und Tomaten

Aus der Pâtisserie frisch zubereitet:

Pancake mit Frucht-Grütze oder Puderzucker

Belgische Waffel mit Puderzucker

Milchreis mit Zimt und Zucker

French Toast

Getränkeauswahl zum Frühstück

Kaffee & Schokolade
aus der Kaffeerösterei 'de Koffiemann'
Café Crema, Cappuccino, Milchkaffee,
Espresso, Latte Macchiato, heiße Schokolade

Teespezialitäten vom Teehaus Ronnefeld
Darjeling Summer Gold, Asam Bari, Morgentau,
Rooibos Cream Orange, Refreshing Mint,
Fruity Camomile, Ayurveda Herbs & Ginger, Sweet Kiss

Erfrischendes & Gesundes
Landliebe Secco, frische Säfte,
hausgemachte Smoothies,
Ingwertee, Mineralwasser

Ihnen fehlt irgendetwas,
sprechen Sie uns bitte an!

Für Allergiker haben wir auf Wunsch eine Allergeninformation oder beraten Sie persönlich. Alternative Milchprodukte, sowie Speisen in gluten- und laktosefreier Form sind jederzeit für Sie vorhanden.