CHOCOLAT

GRAND CAFE

FRÜHSTÜCK & SPEISEN

BREAKFAST & FOOD

FRÜHSTÜCK

bis 13:00 Uhr

“Maitre” Frühstück

1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, Gouda, geräucherte Edelsalami, feine Mortadella, Erdbeermarmelade und hausgemachte Schokoladencreme

Breakfast Maitre: 1 bread roll, 3 slices multigrain bread, butter, Gouda cheese, smoked salami, fine mortadella, strawberry jam and homemade chocolate cream *10,40*

Käsefrühstück

1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, Gouda, Emmentaler, Camembert, französischer Ziegenkäse, Kräuterquark und Erdbeermarmelade

Cheese Breakfast: 1 bread roll, 3 slices multigrain bread, butter, Gouda cheese, Emmental, Camembert, french goat cheese, herbs curd and strawberry jam *13,10*

Veganes Frühstück *

1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Margarine, hausgemachter Hummus, Tomaten-Olivenkompott, Avocadospalten, gebratene Champignons, Erdbeermarmelade

Vegan Breakfast: 1 bread roll, 3 slices multigrain bread, margarine, homemade hummus, tomato olive compote, avocado slices, fried mushrooms, strawberry jam *11,90*

“Lindor” Frühstück

2 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, gekochter Kaminrauchschinken,
geräucherte Edelsalami, Gouda, Emmentaler, Camembert,
Kräuterquark, Ziegenkäse, Räucherlachs, Erdbeermarmelad,
hausgemachte Schokoladencreme, kleiner Kokos-Joghurt
mit frischem Obst, Lindor Praline

Breakfast Lindor: 1 bread roll, 3 slices multigrain bread, cooked smoked ham,
smoke salami, Gouda cheese, Emmental, Camembert, herbs curd, goat cheese,
smoked salmon, strawberry jam, homemade chocolate cream,
small coconut yoghurt with fresh fruits, Lindor praline *17,80*

+ dazu ein Glas Prosecco Frizzante *4,90 / Flasche 29,00*
add one glass of Prosecco Frizzante 4,90 / bottle 32,80

American Pancakes (3 Stk.)

mit Banane, Karamellsauce, flüssiger Lindt Chocolade
und karamellisierten Walnüssen
with banana, caramel sauce, liquid Lindt chocolate and caramelized walnuts *9,40*

mit Himbeerquark, frischen Beeren, Granola und flüssiger Lindt Chocolade
with raspberry curd, fresh berries, granola and liquid Lindt chocolate *10,20*

mit Kräuterquark, Räucherlachs, Gurke, und Spiegelei
with herbal quark, smoked salmon, cucumber and fried egg *11,60*

EIERSPEISEN

Rührei aus 3 Eiern mit geröstetem Landbrot und Butter
scrambled eggs, made from 3 eggs with roasted country bread and butter

mit frischen Kräutern */ with fresh herbs* *6,90*

• mit gebratenen Champignons */ with mushrooms* *+ 2,00*

• mit kross gebratenem Bacon */ with crispy fried bacon* *+ 2,50*

• mit Avocadospalten */ with avocado slices* *+ 3,00*

• mit feinem Räucherlachs */ with fine smoked salmon* *+ 4,50*

Power Fruit Bowl *
mit Kokos-Joghurt, frischen Beeren, Ananas, Banane, Granola
und flüssiger Zartbitter-Schokolade
with coconut yoghurt, fresh berries, pineapple, banana, granola
and liquid dark chocolate *8,90*

Berry Poppins *
Smoothie aus Erdbeeren, Banane und Orange
Smoothie made from strawberries, banana and orange *6,40*

Green Supreme *
Smoothie aus Banane, Avocado, Babyspinat und Hafermilch
Smoothie made from banana, avocado, baby spinach and oat milk *7,20*

* vegan

GERÖSTETE LANDBROTE

10:00 bis 17:00 Uhr

Tomate *
mit Tomaten-Olivenkompott, sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum
roasted countrybread with tomato-olive-compote, sun-ripened tomatoes and basil 7,20

Avocado *
mit hausgemachtem Hummus, Avocadospalten, Granatapfelkernen,
Olivenöl und Meersalz
roasted countrybread with homemade hummus, avocado slices pomegranate seeds,
olive oil and sea salt 10,70

Camembert
mit würzigem Camembert, Preiselbeercreme, Granatapfel und Kerbel
roasted countrybread with delicate Camembert, cranberry cream,
pomegranate und chervil 8,90

Strammer Max
mit gekochtem Kaminrauchschinken,Gewürzgurken und zwei Spiegeleier
roasted countrybread with cooked smoked ham, pickled gherkins and two fried eggs 9,60

* vegan

SALATE

12:00 bis 17:00 Uhr

Forêt *
großer gemischter Salat, gebratene Champignons,
geröstete Kerne und Balsamico-Dressing
large mixed salad, fried mushrooms, roasted
seeds and balsamic dressing *13,20*

Chèvre
großer gemischter Salat, geschmolzener Ziegenkäse,
Granatapfelkerne und Kräuter-Dressing
large mixed salad, melted goat's cheese, pomegranate
seeds und herbal dressing *15,80*

Poulet
großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust und
Balsamico-Dressing
large mixed salad, fried chicken breast
and balsamic dressing *14,60*

* vegan

HERZHAFTE GERICHTE

12:00 bis 17:00 Uhr

Penne Picante

Penne in Tomaten-Manchegosauce
mit feuriger Chorizo und Babyspinat
Penne in tomato Manchego sauce with fiery
Chorizo and and baby spinach *15,20*

Kichererbsencurry *

Kichererbsen, Kokosmilch, Gemüse,
Schwarzkümmel und Duftreis
Chickpea Curry: chickpeas, coconut milk, vegetables,
black cumin und fragrant rice *14,10*

Spaghetti Pesto *

Spaghetti mit Basilikumpesto, gerösteten Mandeln,
Radieschen und gebratenen Champignons
Spaghetti, basil pesto, roasted almonds, radishes
and roasted mushrooms *12,90*

* vegan

schokoladen museum
Lindt

GENUSS TEILEN