

**CHOCOLAT**

*G* **RAND** *C* **AFE**

**FRÜHSTÜCK & SPEISEN**  
**BREAKFAST & FOOD**



# FRÜHSTÜCK

*bis 13:00 Uhr  
until 1 p.m.*

## **“Maitre” Frühstück**

2 Brötchen, 2 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, Gouda, geräucherte Edelsalami,  
feiner Wacholderschinken, Erdbeermarmelade  
und hausgemachte Schokoladencreme

*Breakfast Maitre: 2 bread rolls, 2 slices multigrain bread, butter, Gouda cheese, smoked  
salami, fine juniper ham, strawberry jam and homemade chocolate cream 11,40*

## **Käsefrühstück**

2 Brötchen, 2 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, Gouda, Emmentaler, Camembert,  
französischer Ziegenkäse, Kräuterquark und Erdbeermarmelade

*Cheese Breakfast: 2 bread rolls, 2 slices multigrain bread, butter, Gouda cheese, Emmental,  
Camembert, french goat cheese, herbs curd and strawberry jam 14,10*

## **Veganes Frühstück \***

2 Brötchen, 2 Scheiben Mehrkornbrot, Margarine, hausgemachter Hummus, Tomaten-  
Olivenkompott, Avocadospalten, gebratene Champignons, Erdbeermarmelade

*Vegan Breakfast: 2 bread rolls, 2 slices multigrain bread, margarine, homemade hummus,  
tomato olive compote, avocado slices, fried mushrooms, strawberry jam 12,90*

## **“Lindor” Frühstück**

2 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, feiner Wacholderschinken, geräucherte Edelsalami “Chorizo”, Gouda, Emmentaler, Camembert, Kräuterquark, Ziegenkäse, Räucherlachs, Erdbeermarmelade, hausgemachte Schokoladencreme, kleiner Kokos-Joghurt mit frischem Obst, Lindor Praline

*Breakfast Lindor: 2 bread rolls, 3 slices multigrain bread, fine juniper ham, smoked salami “Chorizo”, Gouda cheese, Emmental, Camembert, herbs curd, goat cheese, smoked salmon, strawberry jam, homemade chocolate cream, small coconut yoghurt with fresh fruits, Lindor praline 18,80*

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

### **American Pancakes (3 Stk.)**

mit Banane, Karamellsauce, flüssiger Lindt Chocolate und karamellisierten Walnüssen

*with banana, caramel sauce, liquid Lindt chocolate and caramelized walnuts 9,40*

mit Himbeerquark, frischen Beeren, Granola und flüssiger Lindt Chocolate

*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* 8,90

• mit kross gebratenem Bacon / *with crispy fried bacon* 9,40

• mit Avocadospalten / *with avocado slices* 9,90

• mit feinem Räucherlachs / *with fine smoked salmon* 11,40

### **Power Fruit Bowl \***

mit Kokos-Joghurt, frischen Beeren, Ananas, Banane, Granola

*with coconut yoghurt, fresh berries, pineapple, banana, granola* 8,20

+ mit flüssiger Zartbitter-Schokolade

*+ with liquid dark chocolate* 9,20

### **Vegan Chocolate Dream \***

mit Schokoladen-Joghurt, Banane, Granola,

Schokoladenstreusel und Kokosraspeln

*with chocolate yoghurt, banana, granola, chocolate sprinkles*

*and grated coconut* 9,40

\* vegan



# GERÖSTETE LANDBROTE

10:00 bis 17:00 Uhr

10 a.m. to 5 p.m

## **Tomate \***

mit Tomaten-Olivenkompott, sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum  
*roasted countrybread with tomato-olive-compote, sun-ripened tomatoes and basil 8,20*

## **Avocado \***

mit hausgemachtem Hummus, Avocadospalten, Granatapfelkernen,  
Olivenöl und Meersalz  
*roasted countrybread with homemade hummus, avocado slices pomegranate seeds,  
olive oil and sea salt 11,70*

## **Camembert**

mit würzigem Camembert, Preiselbeercreme, Granatapfel und Kerbel  
*roasted countrybread with delicate Camembert, cranberry cream,  
pomegranate und chervil 9,50*

## **Strammer Max**

mit feinem Wacholderschinken Gewürzgurken und zwei Spiegeleiern  
*roasted countrybread with fine juniper ham, pickled gherkins and two fried eggs 10,20*

\* vegan







# SALATE

12:00 bis 17:00 Uhr

12 a.m. to 5 p.m.

## **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 and 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*

*12 a.m. to 5 p.m.*

## **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*

## **Auberginen - Kichererbsen - Curry \***

Auberginen, Kichererbsen, Kokosmilch,  
Gemüse, Schwarzkümmel und Duftreis

*Eggplant - Chickpea - Curry: eggplant, chickpeas,*

*coconut milk, vegetables, black cumin und fragrant rice 14,10*

## **Spaghetti “alla Panna”**

Spaghetti mit Schinken-Sahne-Soße, Kresse,  
krossem Bacon und geriebenem Parmesan

*Spaghetti, ham and cream sauce, cress,*

*crusty bacon and grated Parmesan 13,60*

\* vegan



GENUSS TEILEN 