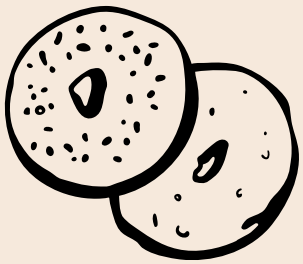
# Brunch

Die zugewiesene Nummer bitte sichtbar an den Platz stellen, damit wir deine Bestellung schnellstmöglich servieren können. ❤️

## Bagels



### Wähle deine Bagelsorte

- Everything Bagel (Sesam, Röstzwiebeln, Mohn, Knoblauch)
- Sesam
- Natur

### Wähle deine Bagel-Kreation

**Der Klassiker** — 5,50€
Frischkäse, Gurke, Tomate und Schnittlauch

**Eggs Benedict** — 8,90€
Zwei Pochierte Eier, selbstgemachte Hollandaise und Schnittlauch

- mit Bacon +2,00€
- mit Avocado + 1,20€
- mit Räucherlachs +2,00€

**Lachs** — 8,90€
Frischkäse, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke und Schnittlauch

**Green Chutney Cheese** — 6,50€
Frischkäse, grünes Tomatenchutney, Gurke, Cheddar und Rucola

**Breaki** — 7,50€
Frischkäse, Rührei, Bacon, Cheddar, Hot Honey und Frühlingszwiebeln

## Porridge

**PB & Jam** — 6,90€
Porridge mit gebratener Banane, Erdnussbutter, Himbeer-Blaubeer-Marmelade und Granola (gf)

**Germknödel** — 6,90€
Porridge mit Zwetschgenmus, Mohn und Vanillemilch (gf)

## Armes Burgfräulein

**Apfel trifft Zopf** — 8,50€
Hefezopf als French Toast mit karamellisierten Zimt-Äpfeln, Ahornsirup, Kugel Vanilleeis und Granola

## Joghurtbowl

**Beerenstark** — 6,50€
Cremiger Joghurt aus Biomilch, Beerenkompott, Ahornsirup, Granola und frischen Früchten (gf)

### *Wusstest du schon..?*

Wir backen unsere Bagels selbst und nutzen hierfür Weizenmehl von der Gründleinsmühle (Oberlaimbach).

Unsere Biomilch und den Joghurt beziehen wir vom Biohof Prechtel (Voggendorf).

Frische Eier liefert der Geflügelhof Hofmann (Obersteinbach).

Unser Granola, der Hefezopf und Fruchtkompotts sind natürlich ebenfalls selbst gemacht.

**Wir spielen uns noch ein!**
**Da unser Brunch ganz neu ist, kann es anfangs etwas länger dauern. Danke, dass ihr uns die Zeit gebt und dabei seid!**

Vegetarisch und auf Wunsch vegan möglich

enthält Gluten

Bei Fragen zu Allergenen sprecht uns gerne an.
Eine Kontamination können wir in unserer Produktion leider nicht komplett ausschließen.