

## **Frühstücksbuffet**

### **Eduscho Kaffee - & Schokoladen-Spezialitäten:**

Café Crème | Cappuccino | Milchkaffee | Espresso | Heiße Schokolade

### **Teespezialitäten vom Teehaus Ronnefeldt:**

Spring Darjeeling | Assam Bari | English Breakfast | Earl Grey | Morgentau | Refreshing Mint | Fruity Camomile | Rooibos Cream Orange | Sweet Berries

### **Kalte Getränke:**

Orangen-Nektar | Multivitaminsaft | Apfelsaft | Tomatensaft  
Magnus Mineralwasser still und feinperlig | Infused Water  
1,5 % Milch | Laktosefreie Milch | Hafermilch (**Soja-Milch auf Anfrage**)

### **Früchte | Joghurt | Cerealien | Konfitüren:**

Geschnittene frische Früchte oder Salat von frischen Früchten | Handobst  
1,5 % Naturjoghurt | 3,5 % Fruchtjoghurt | Magerquark  
Unterschiedliche Cerealien | Cornflakes | Müslis  
Unterschiedliche Konfitüren | Nutella | | Honig

### **Kalte Speisen:**

Norwegischer Lachs (Rauchlachs oder gebeizter Lachs) in kleinen Weckgläsern  
Sahnemeerrettich oder Honig-Senf-Dill-Sauce  
Heringssalat | Geflügelsalat | Farmer Salat | Tomato-Mozzarella  
Grüner Salat | Tomate | Gurke | Paprika | Oliven | Dressing  
Käsespezialitäten (unterschiedliche Weich- & Schnittkäse)  
Wurstspezialitäten (von Schwein & Pute) | Holsteiner Zwiebelmett | gehackte Zwiebeln  
„Frischkäse natur“ oder „Frischkäse mit Kräutern“ | Butter | Margarine  
Tomatenketchup | Dijon-Senf

### **Diverse Gebäcksorten:**

Schokoladenbrötchen | Plundergebäck | Buttercroissants  
Frische Brötchen | hausgemachter Kuchen des Tages

### **Brotauswahl:**

Toastbrot | Vollkorntoast | Baguette | Finnenbrot | Vollkornbrot  
(**glutenfreies Brot auf Anfrage**)

### **Aus der warmen Küche:**

Rührei | Mini-Rostbratwürstchen oder Mini-Wiener | knuspriger Speck  
saisonales gebratenes Gemüse  
(**Spiegelei und Omelette auf Anfrage**)

### **Aus der veganen Ecke:**

Hausgemachtes Bircher Müsli | Chia-Pudding | Hummus oder Guacamole  
Veganer Wurst - & Käseaufschnitt | veganer Frischkäse  
Vegane Mini-Muffins (Marmor oder Vanille-Krokant)

### **Frühstückspreis € 26,00 pro Person**

Kinder bis zu einem Alter von fünf Jahren werden von uns eingeladen.  
Kinder zwischen einem Alter von sechs bis zwölf Jahren zahlen € 13,00.  
Kinder ab 13 Jahren werden zum Erwachsenen-Preis abgerechnet.

**Für Allergiker halten wir auf Wunsch Informationen zu Allergenen und Intoleranzen bereit.**