

# Herzlich Willkommen im **zeitvertreib!**

---

Wir freuen uns sehr, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir sehr viel Wert auf

- regionale
- saisonale
- und biologische Lebensmittel.

Unsere Backwaren liefert die **Bio-Bäckerei Sander** aus Saarbrücken, die Kuchen backen wir selbst 😊.

Die Eier stammen vom **Bioland-Geflügelhof Zenner** in Heusweiler.

Die „**Ebbes von Hei**“ **Metzgerei Stroh** versorgt uns mit den Wurst- und Fleischspezialitäten.

Unser Obst und Gemüse beziehen wir größtenteils aus der Region (nach Saison).

Das leckere Eis ist von **Henrys Eismanufaktur** aus Saarbrücken und der **BIO-Großhändler Rinklin-Naturkost und Rapunzel** versorgt uns mit vielen anderen Lebensmittel.

Zudem haben wir tolle Partner aus dem „**Ebbes von Hei**“ -Verband:

- **Kaffeerösterei Pauli Michels** aus Weiskirchen
- **Mus & Mehr** aus Reimsbach
- **Naturbursche** aus Losheim

Und es werden noch viele folgen...

Unsere Winzer kennen wir persönlich, Bärbel hilft in ihrer Freizeit bei der Lese in den Weinbergen...

Überzeugen Sie sich selbst von der prämierten („Gault&Millau“, „Der Feinschmecker“, „Landesprämierung“ ...) und ausgezeichneten Qualität der Weine.

Wir bereiten alles frisch und mit Herz zu und können so flexibel auf Ihre Wünsche reagieren.

Bitte sprechen Sie uns an, auch bei Reklamationen, Vorschlägen etc...

Nur so können wir noch besser werden.

Wir freuen uns sehr, dass Sie hier sind!

Ihr **zeitvertreib**-Team

## Unsere Frühstückvariationen

---

### Kleiner Zeitvertreib

8,90 €

Hochwälder Schinken, Haus Salami, Bergkäse, Brie Blanc, Butter, Tomate, Gurke, Schweizer Brötchen & Viersaatenbrot

oder lieber vegetarisch?

Bergkäse, Brie Blanc, Butter, Tomate und Gurke, hausgemachter Gemüse- und Fruchtaufstrich, Schweizer Brötchen & Viersaatenbrot

### Großer Zeitvertreib

13,90 €

Frühstücks Ei, Hochwälder Schinken, Haus Salami, Grillschinken, Bergkäse, Brie Blanc, Butter, Tomate und Gurke, Gemüse- und Fruchtaufstrich, Krusti-Brötchen & Viersaatenbrot

oder lieber vegetarisch?

Frühstücks Ei, Bergkäse, Brie Blanc, kleiner Obstsalat mit Naturjoghurt, Quark, hausgemachter Gemüse und Fruchtaufstrich, Tomaten und Gurke, Butter, Krusti-Brötchen & Viersaatenbrot

### Süßer Zeitvertreib

9,90 €

3 kleine Pfannkuchen, hausgemachter Fruchtaufstrich, Honig, Samba Schokocreme, Quark, Butter, Schweizer Baguette

### Veganer Zeitvertreib

9,90 €

hausgemachter Gemüse und Fruchtaufstrich, Samba Dark Schokocreme, Obstsalat, Alsan, Tomate- und Gurke, Schweizer Baguette & Viersaatenbrot

### Nordischer Zeitvertreib

9,90 €

Schnittlauch- Rührei auf Bauernbrot mit Butter, Räucherlachs, und Frischkäse-Meerrettich

Auf Vorbestellung servieren wir unsere Frühstücksvvariationen gerne mit unseren selbstgebackenen glutenfreien Haferflocken-Körnerbrötchen (Aufpreis 1,50 €)

## Darf es etwas mehr sein?

Räucherlachs mit Meerrettich	3,90 €
5 Minuten Ei / Rührei	1,90 €
Rührei mit Schinken	2,90 €
1 Portion Schinken oder Käse	1,60 €
Tomate & Mozzarella	2,90 €
3 kleine Haferflocken-Pfannkuchen	3,60 €
Mandel Tonka Creme oder Macadamia Creme	2,60 €
Samba Haselnuss-Schoko Creme oder Honig	1,80 €
Frucht- oder Gemüseaufstrich	1,40 €
Quark oder Frischkäse	1,20 €
kleiner Obstsalat	2,90 €
großer Obstsalat	4,20 €
Brötchen Krusti / Körner	1,80 €
Scheibe Vier-Saatenbrot	1,50 €
Butter	0,80 €
Saft des Tages	3,80 €
1 Glas Crémant	4,50 €

Fehlt noch was?

## First-Class...

### ...das besondere Frühstück

ab 2 Personen

Wir bitten um Vorbestellung

Tel 06881 51121

Mittlerweile schon legendär!

Unser opulentes Genuss-Frühstück mit allem, was das Herz begehrt  
inklusive einer Kaffeespezialität, einem Glas Riesling Crémant  
und 0,2 l Saft des Tages

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie!

First-Class Frühstück klassisch oder vegetarisch

24,90 € pro Person

## Unsere Müsli Kreationen

---

vegetarisch, glutenfrei und auf Wunsch vegan

- hausgemachtes Paleomüsli 7,90 €  
geröstete Nussmischung, Chiasamen und Sonnenblumenkerne, Kokos und Obsttopping
- Sportler Mischung - viel Protein & glutenfrei - 7,90 €  
Hafer- und Sojaflocken, Buchweizen Flakes, Quinoa, Trockenfrüchte, Obsttopping
- Porridge - Wohlfühlmoment am Morgen 7,90 €  
Warm und frisch zubereitet,  
mit hausgemachter roter Grütze

Wir reichen zu unseren Müslikreationen nach Wunsch:  
Naturjoghurt, frische Vollmilch, Hafer- oder Mandelmilch,  
zum Süßen: Dattelsirup, Agavensirup, Ahornsirup oder Honig

## Unsere beliebten Omeletts

---

...gibt es auch zur Mahlzeit

je 3 Bioland Eier mit Bio-Sahne, -Bauernbrot oder -Baguette

- natur 5,90 €
- mit Kräutern und Zeitvertreib Gewürzen, 7,90 €  
Rucola & Rohkost-Sticks
- mit Hochwälder Schinken 8,40 €
- mit Tomate & Mozzarella, Rucola, 9,90 €  
Parmesan, hausgemachtes Pesto

# Unsere Schmeeren und Klappschmeeren

...gibt es den ganzen Tag

---

## vegetarisch & vegan

Brie Blanc	6,50 €
auf Schweizer Baguette mit Frischkäse, Apfelspalten und Heidelbeer Chutney	
Bergkäse	6,50 €
auf Viersaatenbrot mit Frischkäse, Salat, Gurke, Tomate, Karottensticks und Feigensenf	
Tomate- Mozzarella	6,90 €
auf Schweizer Baguette mit hausgem. Pesto, Rucola, Parmesan	
Gemüseaufstriche der Saison (vegan)	5,90 €
hausgemachter Aufstrich auf Viersaatenbrot mit Rohkoststicks	
Rührei mit ital. Kräutern	5,90 €
auf Bauernbrot mit Butter	

## deftig

Hochwälder Schinken oder Grillschinken	6,90 €
auf doppeltem Bauernbrot, Butter, Salat, Ei & Omas eingelegten Gurken	
Haussalami	6,90 €
auf doppeltem Bauernbrot, Frischkäse, Salat, Cocktailtomaten und hausgemachtem Pesto	
Herzhafter Max	6,90 €
Spiegelei auf Bauernbrot mit Grillschinken und Bergkäse	

---

### Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe

Wir halten einen Ordner mit den verwendeten Zusatzstoffen und der Ausweisung der Allergene vor. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Servicepersonal.