



zeitvertreib

café · bistro · wein

Frühstückkarte

Unsere Frühstückvariationen

... gibt es Mo - Fr bis 11.00 Uhr und samstags bis 12.00 Uhr

Kleiner Zeitvertreib 9,90 €

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

oder lieber vegetarisch?

Bergkäse, Brie Blanc, Butter, Tomate und Gurke, 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, Gemüse und Fruchtaufstrich, Tomaten und Gurke, Butter, Krusti-Brötchen & Viersaatenbrot

Süßer Zeitvertreib 11,90 €

3 kleine Pfannkuchen mit Schokolade, hausgemachter Fruchtaufstrich, Quark, Samba Schoko-Haselnuss-Creme, kleiner Obstsalat, Butter, Krusti-Brötchen

Veganer Zeitvertreib 10,90 €

Gemüse und Fruchtaufstrich, Samba Dark Schoko-Haselnuss-Creme, Obstsalat, Alsan, (F)Rohkost 🌱, Schweizer Baguette & Viersaatenbrot

Nordischer Zeitvertreib 10,90 €

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

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

Darf es etwas mehr sein?

frischer Saft des Tages 0,1 l	3,80 €
1 Glas Crémant 0,1 l	4,80 €
1 Glas Gezwitscher 0,1l (alk. frei)	4,00 €
Räucherlachs mit Meerrettich	4,80 €
5 Minuten Ei / Rührei / Spiegelei	2,20 €
Rührei mit Schinken	2,90 €
1 Portion Wurst oder Käse	1,80 €
Tomate & Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	3,90 €
3 kleine Haferflocken-Dinkel-Pfannkuchen	3,90 €
Mandel Tonka Creme oder Macadamia Creme	2,60 €
Samba Haselnuss-Schoko Creme oder Honig	1,90 €
Frucht- oder Gemüseaufstrich	1,40 €
Quark oder Frischkäse	1,60 €
kleiner Obstsalat	2,90 €
großer Obstsalat	4,50 €
Brötchen Krusti / Körner	2,50 €
Scheibe Vier-Saatenbrot	1,60 €
Butter	0,90 €

First-Class... ...das besondere Frühstück

ab 2 Personen

Wir bitten um Vorbestellung

Mittlerweile schon legendär!

Unser opulentes Genuss-Frühstück mit allem, was das Herz begehrt,
inklusive einer Kaffeespezialität, einem Glas Riesling Crémant
und 0,1l Saft des Tages.

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie!

First-Class Frühstück klassisch oder vegetarisch

28,90 € pro Person

Unsere Müsli Kreationen

... mit viel Power in den Tag starten

glutenfrei und auf Wunsch vegan

- hausgemachtes Paleomüsli 8,90 €
geröstete Nussmischung, Chiasamen und Sonnenblumenkerne,
Kokos und Obst-Topping
- Porridge - Wohlfühlmoment am Morgen 7,90 €
warm und frisch zubereitet mit Hafervollkornflocken
und Obst-Topping

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

NEU! Frühstückswaffel

... unser Superfood aus Buchweizenmehl, glutenfrei

mit Naturjoghurt, frischem Obst und Honig 8,90 €

Unsere beliebten Omeletts

...gibt es zu jeder Mahlzeit bis 14.00 Uhr

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

- Natur oder mit italienischen Kräutern 6,90 €
- mit Hochwälder Schinken 8,40 €
- mit Hirtenkäse, Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln 9,90 €
- mit Tomate & Mozzarella, Rucola,
Parmesan, hausgemachtes Pesto 9,90 €

Unsere Schmeeren und Klappschmeeren

...gibt es bis 14.00 Uhr und danach auf Anfrage

vegetarisch

Brie Blanc 7,90 €

auf Krusti-Brötchen mit Frischkäse, Apfelspalten und Heidelbeer-Chutney

Bergkäse 7,90 €

auf doppeltem Viersaatenbrot mit Frischkäse, Salat, Gurke, Tomate, Karotte und Feigensenf

Tomate- Mozzarella 7,90 €

auf Krusti-Brötchen mit hausgem. Pesto, Rucola, Parmesan

Rührei mit ital. Kräutern 6,90 €

auf Bauernbrot mit Butter

vegan

Gemüseaufstriche 6,90 €

hausgemachte Aufstriche auf Viersaatenbrot mit (F)Rohkost-Topping 🍷

deftig

Hochwälder Schinken oder Grillschinken 7,90 €

auf doppeltem Bauernbrot, Butter, Salat, Ei & saure Gurken

Haussalami 7,90 €

auf doppeltem Bauernbrot, Frischkäse, Salat, Cocktailtomaten und hausgemachtes Pesto

Herzhaftes Mäxchen 5,90 €

1 Spiegelei auf 1 Scheibe Viersaatenbrot 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.

Wie schön, dass Sie da sind!

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 von der Mosel 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