

Speisekarte



zeitvertreib

café · bistro · wein

Unsere Frühstücksvariationen

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

Kleiner Zeitvertreib

9,90 €

Saarland-Schinken, Salami, Bergkäse, Brie Blanc,
Tomate, Gurke, Butter, Schweizer Brötchen & Viersaatenbrot

oder lieber vegetarisch?

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

Großer Zeitvertreib

14,90 €

Frühstücks-Ei, Saarland-Schinken, Salami, Grillschinken,
Bergkäse, Brie Blanc, Gemüse- und Fruchtaufstrich,
Tomate und Gurke, Butter, 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 Hafer-Dinkel-Pfannkuchen mit Schokolade,
hausgemachter Fruchtaufstrich, Samba Schoko-Haselnuss-Creme,
Quark, kleiner Obstsalat, Butter, Krusti-Brötchen

Veganer Zeitvertreib

10,90 €

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

Nordischer Zeitvertreib

11,90 €

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?

1 Glas frisch gepresster Saft des Tages 0,1 l	3,80 €
1 Glas Orangen- oder ACE-Vitaminsaft 0,2 l	3,20 €
1 Glas Crémant 0,1 l	4,80 €
1 Glas Gezwitscher 0,1l (alk. frei)	4,00 €
Räucherlachs mit Meerrettich	4,90 €
5-Minuten-Ei / Rührei / Spiegelei	2,20 €
Rührei mit Schinken	2,90 €
1 Portion Wurst oder Käse	1,90 €
Tomate & Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	3,90 €
3 kleine Hafer-Dinkel-Pfannkuchen mit Schokolade	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 0,1 l 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, Vollmilch, Hafer- oder Mandelmilch
und zum Süßen: Dattelsirup, Agavensirup, Ahornsirup oder Honig

Frühstückswaffeln

... 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 7,90 €
- mit Saarland-Schinken 9,40 €
- mit Hirtenkäse, Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln 10,90 €
- mit Tomate & Mozzarella, Rucola, Parmesan und hausgemachtes Pesto 10,90 €

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

Rührei mit ital. Kräutern 6,90 €

auf einer Scheibe Viersaatenbrot

vegan

Gemüseaufstriche 6,90 €

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

deftig

Saarland-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 6,90 €

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.

Mahlzeit!

von Montag bis Freitag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Satte Salate!

13,80 €

Verschiedene Blattsalate und (F)Rohkost mit Hausdressing,
nach Wahl mit

- Gemüse Crostinis
- Gebackener Ziegenkäse auf Baguette mit Walnüssen,
Rosmarin, Honig und Himbeer-Dressing
- Tomaten- Mozzarella & hausgemachtes Pesto
- „griechischer Art“ mit Hirtenkäse, Oliven, Gurke, Tomate

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 7,90 €
- mit Saarland-Schinken 9,40 €
- mit Schafskäse, Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln 10,90 €
- mit Tomate & Mozzarella, Rucola,
Parmesan und hausgemachtes Pesto 10,90 €

auf Wunsch mit Beilagen-Salat

5,50 €

**Zudem bieten wir ein wechselndes Mittagsgericht,
frisch gekocht aus besten
biologischen und regionalen Zutaten.**

**Das aktuelle Tagesessen finden Sie auf unserer Tafel
oder auf unserer Homepage:**

www.zeitvertreib.saarland

Guten Appetit!

Eiskarte

... Ein Eis geht immer!

Von April bis Oktober:

Fragen sie nach unserer aktuellen saisonalen Auswahl.

Wir servieren Ihnen gerne am Tisch einen Eisbecher nach Wunsch, zum Beispiel mit den Sorten:

Sorbet (vegan)

Dunkle Schokolade
Erdbeere
Orange-Minze
Cassis

Milcheis

Vanille
Haselnuss oder Cappuccino
Halva (Erdnuss, Sesam, Schoko)
...

Hinweis: Unsere Eissorten wechseln saisonal.

Becher mit 2 Kugeln	3,60 €
Becher mit 3 Kugeln	5,40 €
Becher mit 4 Kugeln	7,20 €
1 Portion Sahne	0,90 €
Eiskaffee mit Sahne	5,40 €
Eisschokolade mit Sahne	5,40 €
Orangensaft mit Vanilleeis & Sahne	5,40 €
Crémant-Cassis-Sorbet	6,40 €



Handwerklich hergestelltes Eis

- ✓ aus natürlichen Rohstoffen
- ✓ ohne zugesetzte Farbstoffe
- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ frei von Konservierungsstoffen
- ✓ Sorbets & Fruchtessorten sind vegan
- ✓ Es werden ausschließlich Molkeprodukte der Bliesgau-Molkerei verwendet

Lust auf ein Stück selbstgebackenen Kuchen?

Nach Omas Rezept und neue Kreationen

Eine wechselnde Auswahl finden Sie in unserer Theke, täglich frisch gebacken, auch **glutenfrei** und **vegan**.



Natürlich bleiben wir unserem Motto treu:

- ✓ ohne künstliche Aromen in Bio-Qualität
- ✓ mit saisonalen Früchten
- ✓ und ganz viel Liebe zubereitet!



Events / Veranstaltungen / Themenabende

Fragen sie gerne nach unseren:

- **Tastings**
- **Weinproben und Genuss-Abende**
- **Live-Musik und Tapas-Abende im Sommer**

oder folgen Sie uns auf:



Webseite



Instagram



Facebook

01.04.2024

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 Jochem aus Schwalbach** 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** versorgen 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