

FRÜHSTÜCK



Intermezzo 3,90
Ein Croissant, dazu Konfitüre und Butter

Kleiner Klassiker 6,70
Schinken, Salami und Käse, Konfitüre, Brötchen, Brot und Butter

Klassiker 8,30
Kleine Wurst- und Käsevariation, Kräuterquark, ein gekochtes Ei, Konfitüre, Brotkorb und Butter

Donnersmarrk 10,30
Herzhafte Wurst- und Käsevariation, Landjäger, Kräuterquark, Schnitzelchen mit Zitrone, ein gekochtes Ei, Brotkorb und Butter

Käsefrühstück 13,00
Feine Käseauswahl mit Feigensenf, gratinierter Ziegenkäse mit Wildblütenhonig und Rosa Beeren, Kräuterquark, Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto, gebackene Brie-Praline, Wildpreiselbeeren, ein gekochtes Ei, Brotkorb und Butter

Vital-Frühstück 10,30
Magere Putenbrust, Frischkäse, Kräuterquark, Avocado-creme, Gurke, Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto, kleines Müsli mit Joghurt, frisches Obst, Brotkorb und Margarine

Sylter Frühstück 13,80
Shrimp-Cocktail mit Melone, Ananas und Frühlingslauch, Schnittlauch-Rührei, geräucherter Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, Toast und Butter

Frohnauer Frühstück 14,10
Wurst- und Käsevariation, geräucherter Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, Kräuterquark, Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto, Garnele im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Dip, frisches Obst, ein gekochtes Ei, Konfitüre, Butter, Brotkorb mit Croissant

FRÜHSTÜCKS-ETAGERE



FÜR ZWEI PERSONEN

Grissini mit luftgetrocknetem, italienischen Schinken, Wacholderschinken, Pastramiröllchen mit Kräutercreme

Landrahm mit Frühlingslauch und Rosa Beeren, Gouda, Emmentaler, Bio-Heublumen-Käse aus der Bayrischen Röhne mit Feigensenfsauce, gebackene Brie-ecke mit Preiselbeeren

Orangen-Lachs-Timbal mit Joghurt und Schnittlauch auf Pumpernickel, Geflügelterrinen im Karottenmantel mit grünem Spargel, Eiersalat mit Dill, Joghurt und Spreewälder Gürkchen

Hausgemachte Himbeer-Rosenmarmelade Eiweißschock mit frischen Früchten, Nüssen und Honig, frisches Obst, Croissants, Landbrot, Baguette, Brötchen und Butter

16,50 pro Person (für zwei 33,00)

ZELTINGER BRUNCH



FÜR VIER PERSONEN

Wurst- und Käsevariation, geräucherter Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, gekochtes Ei, Rostbratwürstchen

Kräuterquark, Avocado-creme, Frischkäse, Schnitzelchen, Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto, gebackene Mozzarellastange mit Tomatendip

Eierkuchen gefüllt mit Zimtquark, frisches Obst, Konfitüre, Brotkorb mit Croissant und Butter

14,60 pro Person (für vier 58,40)

SÜSS UND GESUND



Cremiger Zimtquark 6,30
mit Honig und frischen Früchten

Müsli 6,30
mit frischem Obst, Honig und Joghurt

Bircher Müsli 7,30
mit Haferflocken, Mandeln, Quark, Honig, geriebenem Apfel, Birne, Aprikosen, Pflaumen, Cranberrys, Rosinen, karamellisierten Walnüssen und frischen Früchten

Hausgemachter Obstsalat 7,30
aus frischen Früchten der Saison mit Honig und Walnüssen

Joghurt 6,60
mit frischen Früchten und Erdbeermark

BROTZEIT



Frischkäsecroissant 6,80
mit geräuchertem Fjordlachs und Honig-Senf-Sauce

Clubsandwich 12,50
mit Hähnchenbrustfilet, knusprigem Speck, Käse, Tomaten, Blattsalat, Mayonnaise und Pommes Frites

Halbes belegtes Brötchen

mit geräuchertem Fjordlachs und Honig-Senf-Sauce	5,50
mit Camembert	3,20
mit Salami	3,20
mit rohem Schinken	3,20
mit gekochtem Schinken	3,20
mit Käse	3,20

KUCHEN & TORTEN



Diverse Kuchen und Torten
Lieferung frei Haus ab fünf Stück oder ganzer Torten und Kuchen nach Lübars, Waidmannslust, Hermsdorf, Glienicke/Nordbahn und Frohnau

DESSERT



Kartoffelpuffer 6,90
mit Apfelmus, Zucker und Zimt

Hausgemachter Obstsalat 7,30
Frische Früchte der Saison, Honig und Walnüsse

SALATE



Unsere Salate werden mit Balsamico-Dressing und frischem Baguette gereicht. Auf Wunsch servieren wir Ihren Salat auch mit Honig-Senf-Dressing oder Balsamicoessig und nativem Olivenöl.

Extrablatt 3,80
Kleiner Beilagensalat

Querbeet 6,20
Kleine bunte Mischung aus marktfrischen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Champignons und Paprika

Nimmersatt 12,10
Schnitzelchen Wiener Art auf marktfrischen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Champignons und Paprika

Rucola Parmigiano 9,40
Knackiger Rucola mit Kirschtomaten, Champignons, gerösteten Pinienkernen, Rosa Beeren und Parmesanspänen

Caesar Salad 8,80
Knackiger Salat mit Kirschtomaten, Croûtons, gehobeltem Parmesan, Caesar-Dressing (mit Knoblauch).
Dazu wahlweise Garnelen im Knuspermantel 6,10

GERICHT DER WOCHE

— 17. BIS 23. MAI —

Hähchengeschnetzeltes 10,90
mit Rahmchampignons, Frühlingszwiebeln
und hausgemachten Spätzle

Beelitzer Spargelragout 9,50
mit Kapern und Zuckererbsen in Rahmsauce,
dazu Kräuterreis

EINTOPF DER WOCHE

Grüner Bohneneintopf 6,90
mit Lammfleisch und Kartoffeln, dazu Baguette

FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Nürnberger Rostbratwürstchen 7,30
mit Kartoffelsalat

Schnitzelchen Wiener Art 9,30
mit lauwarmem Kartoffelsalat, Wildpreiselbeeren
und Zitrone

Kartoffelrösti 11,80
mit Fjordlachs, Frischkäse und Honig-Senf-Sauce

Ofenkartoffel 7,30
mit Kräuterquark und Salatbeilage

Gebackener Camembert 8,10
mit Wildpreiselbeeren und kleiner Salatbeilage,
dazu Baguette und Butter

Geschmolzener Ziegenkäse 10,60
auf knackigem Rucola, mit Tomaten, getrockneten
Tomaten, Walnusskernen, Feigensenf, Balsamico-
Dressing und Baguette

FÜR DEN GROSSEN HUNGER



Hausgemachte Käsespätzle 9,30
mit Bergkäse und gebackenen Zwiebelringen

CANAPÉ



Brie, Feigensenf, Walnuss und Traube 2,90

Schwarzwälder Schinken, Tomaten-Frischkäse
und Cornichon 2,90

Mailänder Salami, Kirschtomate und Champignon 2,90

Putenbrust, Avocadocrème und Paprika 2,90

Rose vom Tête de Moine, Physalis und Salbeicreme 3,10

Serranoschinken, Basilikumcrème, Parmesanchip
und Rucola 3,10

Lachscanapé mit Wasabi-Frischkäse, Zitronenabrieb
und Dill 4,00

Ziegenkäse, Dörrtomate, geröstete Pinienkerne
und Olivenöl 3,10

Kassler und Apfelspalte 2,90

SPIESSE



Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto 2,80

Landjäger-Spieß mit saurer Gurke und Kirschtomate 2,80

Spieß von luftgetrockneter Salami, Dörrtomate
und Mozzarella 2,80

Mini-Bouletten-Spieß mit Feigensenf 3,00

Honigmelone mit Serranoschinken 3,60