



Guten Morgen
im
Kurhotel!



167-fache Frühstücks-Vielfalt zur Selbstbedienung:

Roher, geräucherter Schinken, Krustenschinken, kalter Braten, Salami, Gelbwurst, bayerische Brühwurst, Bierschinken, Bierwurst, Jagdwurst, Lyoner, grobe und feine Mettwurst, Leberwurst fein und grob, Polnische, Pfefferbeißer, Geflügelwurst in fünf Sorten, Weißer und roter Presssack, Schweinskopfsülze, Fleisch im Darm, Räucherlachs, **BIO**-Edamer, Bergkäse und **BIO**-Emmentaler, Elbländer mit Pfeffer, Räucherkäse, Tilsiter, Elbländer Natur, Elbländer mit Chili & Paprika, Elbländer mit Tomate & Basilikum, Elbländer Bärlauch, Frischkäse, **BIO**-Camembert, Limburger, körniger Frischkäse, Coburger Rolle Natur, - Kräuter - Pfeffer, Münsterländer Rolle, Mozzarella mit Tomate,

Joghurt: **BIO**-Natur, Erdbeer, Pfirsich/Maracuja, Kirsch, Stracciatella, Vanille, Waldfrucht, lactosefreier Fruchtjoghurt, **BIO**-Naturquark, **BIO**-Cornflakes, **BIO**-Haferflocken, Bircher Müsli, **BIO**-Früchtemüsli, Toppas, Erdbeer-Joghurtmüsli, Schokomüsli, **BIO**-Choco Crispies, **BIO**-Kürbiskerne, **BIO**-Sesam, **BIO**-Sonnenblumenkerne, **BIO**-schwarzer Sesam, Tomaten, Gurken und bunte Paprika, kleine Essiggurken, Essiggemüse, Petersilie, Schnittlauch, Obstsalat, Wasser- und Honigmelone, Bananen, Äpfel, Weintrauben, Ananas, Orangen, Birnen, Kiwi, Trockenobst, Nach Saison: Erdbeeren Kirschen, Zwetschgen, Mandarinen,

Marmeladen: **BIO**-Sauerkirsch, **BIO**-Erdbeere, **BIO**-Himbeer, **BIO**-Waldfrucht, Orangen, **BIO**-Aprikose, Schwarze Johannisbeer, Heidelbeer, **BIO**-Hagebutte, Quittengelee, **BIO**-Pflaumenmus, **BIO**-Akazienhonig, **BIO**-Waldhonig, **BIO**-Blütenhonig, Nutella, **BIO**-Bionella (Nuss-Nougat Aufstrich), **BIO**-Papaya-Mango-Aufstrich, **BIO**-mediterrane Tomate Aufstrich, **BIO**-Kaiserbrötchen, **BIO**-Körnerbrötchen, **BIO**-Sauerteigbrötchen, Knäckebrot und Zwieback, Pumpernickel, Toast, klassische **BIO**-Croissants oder gefüllte Croissants, **BIO**-Laugenbrötchen, **BIO**-Vollkornbrot, **BIO**-Bauernbrot, **BIO**-Butter, Becel, lactosefreie Butter, Kuchen, Gebäck,

Westhoff **BIO**-Kaffee, entkoffeinierter Kaffee, **BIO**-Cappuccino, **BIO**-Latte Macchiato, **BIO**-Espresso, **BIO**-heiße Schokolade, 15 verschiedene Westhoff **BIO**-Tees aus dem Samowar, **BIO**-Fettarme Milch, **BIO**-Vollmilch, lactosefreie **BIO**-Milch und Buttermilch, **BIO**-Sojamilch, **BIO**-Hafermilch, **BIO**-Mandelmilch, **BIO**-Reismilch, Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Tomatensaft, Saft von der Rosa Grapefruit, Tafelwasser still und spritzig, Orangensaft zum Selbstpressen, Hefeweißbier (auch alkoholfrei), erfrischender Sekt.

Frisch zubereitete Eierspeisen warten auf Sie:

-for self-service at our egg station on the buffet at our restaurant-

Rührei -organic scrambled eggs-

BIO

Spiegelei -organic fried eggs-

BIO

Hart gekochte Eier -organic hard boiled eggs-

BIO

Omelette individuell nach Ihrem Wunsch

- omelette customized-

Knuspriger Speck -crispy bacon-

Nürnberger Rostbratwürste -Nuremberger roastbratwurst-



Unsere BIO Eier beziehen wir von Carl´s Eier aus dem Itzgrund. Diese kommen von biozertifizierten Bauern aus Franken und werden direkt in deren Ställen abgeholt.

Jahrzehntelange Erfahrung in verschiedenen Haltungssystemen ist die Grundlage für den heutigen modernen Betrieb. Ständige Verbesserungen der Haltungsbedingungen, wobei immer die Gesundheit und das Wohlbefinden der Hühner im Vordergrund stehen, bilden die Voraussetzung für beste Erzeugnisse.

„Wir haben uns bewusst dafür entschieden bei der Fütterung unserer Tiere kein Futter aus gentechnisch veränderten Futterpflanzen zu verwenden.“ ~Stefan Carl~

Bayrisches Frühstück -Bavarian breakfast-

Weißwürste mit süßem Senf, BIO-Laugenbrezeln und Hefeweißbier (auch alkoholfrei)

-weisswurst with Bavarian sweet mustard, organic lye pretzel and wheat beer-

Abhängig von der Verfügbarkeit von BIO Lebensmitteln kann es sein, dass wir auf konventionelle Artikel zurückgreifen müssen.

In unserem Allergenordner finden Sie Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.

- In our allergen folder you will find further information on allergenic ingredients. - 06/22

Allerlei rund um´s BIO Hühnerei -serviert-

Servierdauer ca. 15 Minuten

-variations of organic eggs -served- time until serving around 15 minutes-

Pochiertes BIO-Ei im Glas mit Schnittlauch

-poached organic egg in glas with chives-

Ei Benedikt

pochiertes BIO-Ei auf Toast und Schinken mit Sauce Hollandaise gratiniert

-egg Benedict-

-poached organic egg on toast and ham, gratinated with sauce Hollandaise-

Ei Royal

pochiertes BIO-Ei auf Toast und Räucherlachs mit frischem Meerrettich

-egg royal-

-poached organic egg on toast and smoked salmon with fresh horseradish-

Ei Franconia

ein BIO-Spiegelei auf BIO-Bauernbrot mit Kochschinken

-egg Franconia-

-one fried organic egg on organic farmers bread with cooked ham-

Bauernfrühstück

Zwei BIO-Rühreier mit Speck, Zwiebeln und gebratene Kartoffeln

-farmers breakfast-

-scrambled organic eggs with two eggs with bacon, onions
and fried potatoes-

Ei-Frei -egg-free/vegan-

-machen Sie es bunt und wählen Sie dazu Tomaten, Pilze oder Paprika-

-make it colorful and choose tomato, mushroom or pepper to go with it-

Tofu-Rührei

BIO-Tofu, BIO-Sojamilch, Zwiebeln und Kala Namak Salz

-scrambled eggs, vegan-

-organic tofu, organic soy milk, onions and Kala Namak salt-

Kichererbsen-Omelette

Kichererbsenmehl, BIO-Sojamilch, Kurkuma und Kala Namak Salz

-omelette, vegan-

-chickpea flour, organic soy milk, turmeric and Kala Namak salt-