



Frühstücken im Berdelhafen

Liebe Gäste!

Wir bieten jeden Samstag und Sonntag ein reichhaltiges Gourmet-Frühstücksbuffet an, wo Sie nach Herzenslust schlemmen können.

Ab 9.30 Uhr verwöhnen wir Sie mit verschiedenen Brötchen- und Brotsorten, Müsli, Auswahl an Cerealien, verschiedene Säfte, zweierlei Rührei, gebratene Würstchen und Schinkenspeck, verschiedene Schinken- und Wurstsorten, große Käseauswahl, Fischvariationen, Antipasti, Quarkspeise und frischer Obstsalat.

Ab 11.15. Uhr reichen wir zusätzlich hausgemachte Suppen

Der Preis beträgt **25 € pro Person.**

Inkl. Kaffee, alle Kaffeespezialitäten, Auswahl an Bio-Teesorten, Kakao.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Ab 13.30 Uhr bieten wir hausgebackenen Kuchen und frische Waffeln an.

– Änderungen vorbehalten –



Vorspeisen

Büffelmozzarella

ruchtige Tomaten / Kräuter Pesto / Baguette

..... 14,00 €

Garnelen in Knoblauchöl gebraten

toskanisches Gemüse / Baguette

..... 16,00 €

„Antipasti“

Mediterranes Gemüse / Tomate-Büffelmozzarella /

Serano-Schinken mit Parmesan, etc. / Baguette

..... 16,50 €

Suppen

„Royal“

frische, klare Rindfleischsuppe / Gemüse Julienne /

hausgemachter Eierstich

..... 6,90 €

Französische Zwiebelsuppe

wie in den Pariser Markthallen / mit Käse überbacken

..... 7,20 €

– Änderungen vorbehalten –



Salate

Salatplatte nach „Art der Försterin“

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing / gebratene
Pouladenbruststreifen / frische, geschmorte
Wiesenchampignons

..... 18,50 €

„Fitness-Salat“

Bunte Blattsalate / frische, geschmorte Ananas /
Walnusskerne

..... 18,50 €

Salat nach „Friesen Art“

Bunte Blattsalate / Balsamicodressing /
gebratene Garnelen / geröstete Kürbiskerne

..... 18,50 €

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette

Nicht nur für Vegetarier

Frisch vom Markt:

geschmortes Pfannengemüse / Champignons /
gebratene Kartoffeln

..... 16,90 €

Frische, gebratene Wiesenchampignons

Quark-Knoblauch-Dip / Baguette

..... 12,50 €

Spaghetti „Toskana“

toskanisches Gemüse / gehobelter Parmesan

..... 16,50 €

Spaghetti „Palermo“

Garnelen in Olivenöl gebraten /
Kräuterpesto

..... 17,50 €

– Änderungen vorbehalten –



Klassiker

„Cordon bleu“ vom Schwein

gefüllt mit Gouda und Kochschinken / Kroketten / Marktgemüse

..... 23,90 €

„Husarenteller“

Rumpsteak vom Angusrind (ca. 250 g) / geschmorte Champignons und Zwiebeln / frische Salate / Kräuterkartoffeln aus regionalem Anbau

..... 33,00 €

„Rahmschnitzel“

Schnitzel vom Jungschweinerücken an Sahnesauce / bunter Salatteller / Kroketten

..... 22,50 €

„Schwarzwälder Art“

Medaillons vom Schweinefilet an fruchtiger Kirsch-Pfeffer-Sauce / Kräuterkartoffeln aus regionalem Anbau / frische Salate

..... 26,50 €

Hähnchenbrustfilet „Florenz“

Pesto / mit Strauchtomaten und Käse-Kräuter-Kruste überbacken / bunter Salatteller

..... 22,50 €

„Madagaskar“

Rumpsteak vom Angusrind (ca. 250 g) an Amazonas-Pfeffersauce / frische Salate / Kräuterkartoffeln aus regionalem Anbau

..... 33,50 €

Hähnchenbrustfilet „Florida“

fruchtige Kirsch-Pfeffer-Sauce / Kroketten / bunter Salatteller

..... 22,50 €

„Cafe de Paris“

Medaillons vom Schweinefilet / Kräuterbutter frisch geschmorte Wiesenchampignons / Bohnen im Speckmantel / Kroketten

..... 25,90 €

„Don Carlos“

Rumpsteak vom Angusrid (ca. 250g) / hausgemachte Kräuterbutter / frisches Pfannengemüse / Kräuterkartoffeln aus regionalem Anbau

..... 33,50 €

„Strindberg“

Spitzen von der Schweinelende / überbacken mit einer Käse-Kräuter-Kruste / bunter Salatteller

..... 24,00 €

– Änderungen vorbehalten –