



## 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 **26 € 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

### **Rindfleischsuppe**

Gemüse Julienne / Suppenklöschen

..... 7,20 €

### **Französische Zwiebelsuppe**

wie in den Pariser Markthallen / mit Käse überbacken

..... 7,50 €

– 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

..... 18,50 €

– Änderungen vorbehalten –



## Klassiker

### „Cordon bleu“ vom Schwein

gefüllt mit Gouda und Kochschinken / Kroketten /  
Marktgemüse

..... 23,90 €

### „Husarenteller“

Zartes Hüftsteak vom Angusrind (ca. 250 g) /  
geschmorte Champignons und Zwiebeln /  
frische Salate / Bratkartoffeln aus  
regionalem Anbau

..... 29,90 €

### „Rahmschnitzel“

Schnitzel vom Jungschweinerücken an Sahnesauce /  
bunter Salatteller / Kroketten

..... 22,50 €

### Schweinefilet „Pikant“

Medaillons vom Schweinefilet an Aprikosen-  
Cognac-Sauce / Bratkartoffeln aus regionalem Anbau /  
frische Salate

..... 26,50 €

### Hähnchenbrustfilet „Florenz“

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

..... 22,50 €

### „Madagaskar“

Zartes Hüftsteak vom Angusrind (ca. 250 g) an  
Amazonas-Pfeffersauce / frische Salate / Bratkartoffeln  
aus regionalem Anbau

..... 29,90 €

### 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“

Zartes Hüftsteak vom Angusrid (ca. 250g) / hausge-  
machte Kräuterbutter / frisches Pfannengemüse /  
Bratkartoffeln aus regionalem Anbau

..... 29,90 €

### „Strindberg“

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

..... 24,00 €

– Änderungen vorbehalten –