

Frühstücken im Berdelhafen

Liebe Gäste!

Wir bieten jeden 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 **27 € pro Person.**

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

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

– Änderungen vorbehalten –



Vorspeisen

Mozzarella

fruchtige Tomaten / hausgemachtes Basilikum Pesto /
Baguette

..... 14,90 €

Garnelenspieße in Olivenöl gebraten

toskanisches Gemüse / Baguette

..... 16,90 €

„Antipasti“

gemischter Vorspeisenteller nach „Art des Hauses“ /
Baguette

..... 16,90 €

Suppen

Rindfleischsüppchen

gekocht vom Tafelspitz

..... 7,60 €

Französische Zwiebelsuppe

wie in den Pariser Markthallen / mit Käse überbacken

..... 7,90 €



Salate

Salatplatte nach „Art der Försterin“

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

..... 18,90 €

„Fitness-Salat“

Bunte Blattsalate / frische, geschmorte Ananas /
Walnusskerne

..... 18,90 €

Salat nach „Friesen Art“

Bunte Blattsalate / Balsamicodressing /
gebratener Garnelenspieß / geröstete Kürbiskerne

..... 18,90 €

Salat „Kreta“

Bunte Blattsalate / Balsamicodressing /
überbackener Ziegenkäse

..... 18,90 €

Zu allen Salaten reichen wir offenfrisches Baguette

Nicht nur für Vegetarier

Frisch vom Markt:

geschmortes Pfannengemüse / Champignons /
gebratene Kartoffeln

..... 16,90 €

Frische Wiesenchampignons

gebraten mit Kräutern und Schmorzwiebeln /
hausgemachte Kräuterbutter / Baguette

..... 12,90 €

– Änderungen vorbehalten –



Klassiker

„Cordon bleu“ vom Schweinerücken

gefüllt mit Gouda und Kochschinken / Kroketten /
Marktgemüse

..... 25,50 €

„Rahmschnitzel“

Schnitzel vom Jungschweinerücken an Sahnesauce /
bunter Salatteller / Kroketten

..... 22,50 €

Schweinefilet „Bordeaux“

Medaillons vom Schweinefilet / Aprikosen und
Backpflaumen in Cognac Jus / Bratkartoffeln
aus regionalem Anbau / frische Salate

..... 28,90 €

Hähnchenbrustfilet „Maastricht“

Schmorzwiebeln / mit Gouda überbacken /
bunter Salatteller

..... 23,00 €

„Cafe de Paris“

Medaillons vom Schweinefilet / Kräuterbutter /
frisch geschmorte Wiesenchampignons /
grüne Bohnen / Kroketten

..... 26,90 €

Hähnchenbrustfilet „Florida“

heiße Früchte / hausgemachte Rahmsauce /
Kroketten / bunter Salatteller

..... 23,90 €

„Wiener Art“

Schnitzel aus dem Jungschweinerücken / Zitrone /
Kroketten / bunter Salatteller

..... 21,50 €

– Änderungen vorbehalten –



Unsere Hüftsteaks vom Angusrind (ca. 250g)

„Natur“

mit hausgemachter Kräuterbutter

..... 29,00 €

„Madagaskar“

mit pikanter Pfefferrahmsauce

..... 31,00 €

„Husar“

mit frischen Wiesenchampignons & Schmorzwiebeln

..... 31,50 €

Neuseeländische Lammfilets

„Schäferin“

mit hausgemachter Kräuterbutter

..... 34,50 €

„Bordeaux“

Apriosen & Backpflaumen in Cognac Jus

..... 36,50 €

Zu unseren Steaks reichen wir frische Salate
und Bratkartoffeln.