

MUSEUMSGASTRONOMIE

Porridge & Pancakes

- Joghurt mit hausgemachtem Granola 7,90 €
 Naturjoghurt, Granola ^{A5,H5}, frisches Obst,
 frische Minze, Chiasamen
*natural yogurt with granola, fresh fruits,
 fresh mint, chia seeds*
- Porridge mit Früchten 8,90 €
 Haferflocken, Kokosmilch, Bio-Ahornsirup,
 frisches Obst, frische Minze, Chiasamen
*porridge with coconut milk, agave syrup, fresh fruits,
 fresh mint, chia seeds*
- Porridge mit Apfelkompott 8,90 €
 Haferflocken, Kokosmilch, Bio-Ahornsirup,
 stückiger Apfelmus und Zimt, Chiasamen
*porridge with coconut milk, organic maple syrup,
 apple sauce, cinnamon, chia seeds*
- Sweet Morning 9,90 €
 Drei Pancakes ^{A2,A4}, stückiger Apfelmus und Zimt,
 Nougatcreme ^{G,H1}, Bio-Ahornsirup
*three pancakes with apple compote, cinnamon,
 nougat cream, agave syrup*
- Pancakes - süß und herzhaft 12,90 €
 Drei Pancakes, Nougatcreme, Bacon,
 Rührei ^{3,G,I}, Apfelkompott
*three pancakes, nougat cream, bacon,
 scrambled egg, apple compote*

Blubberbrieche

Sekt & Champagner

Jubiläumsedition 0,75 l 33,00 €
 Dresdner Engel rosé
 trocken
 Sektmanufaktur Schloss Wackerbarth

Moët & Chandon 0,2 l 32,00 €
 Imperial 0,375 l 49,00 €
 0,75 l 82,00 €

Ein lebhafter und generöser Cham-
 pagner, der sich durch seine ausge-
 prägte Frucht, verführerische Gau-
 mennote sowie durch eine elegante
 Reife auszeichnet.

Moët & Chandon 0,375 l 59,90 €
 Rosé Imperial 0,75 l 91,00 €
 Der unwiderstehlich leidenschaft-
 liche Champagner ist vor allem für
 seine strahlende Farbe, die intensive
 Frucht und für seine extravaganen
 Aromen (Limitiert) von Johannisbee-
 ren und Walderdbeeren bekannt.

MUSEUMSGASTRONOMIE

FOR TWO

... den Morgen zu Zweit genießen

Brot ^{A1,A2,A3}- und Brötchenkorb ^{A1,A2,A3}, zwei Eier,
 Butter, italienische Salami ^{2,3,8} & Schinken ^{2,3,8},
 Käse, Räucherlachs, Sahnemeerrettich ^{2,5,G,N},
 Marmelade, Nougatcreme, Obst und
 zwei Gläser Prosecco

*bread & rolls, scrambled eggs, butter, italian
 salami, ham, cheese, smoked salmon, jam,
 horseradish, nougat cream, fruits and
 two glasses of Prosecco*

29,90 €



Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker | 5: mit Schwefeldioxid | 6: geschwärzt
 7: mit Phosphat | 8: mit Pökelsalz | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel | 12: enthält Phenylalaninquelle | 13: gewachst

enthält Allergene:

A Gluten: 1: Roggen, 2: Weizen, 3: Gerste, 4: Hafer, 5: Dinkel, 6: Kamut | B: Krebstiere und Krebserzeugnisse | C: Eier und Eiprodukte | D: Fisch-
 und Fischerzeugnisse | E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F: Soja und Sojaprodukte | G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch | H: Schalen-
 fruchte 1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandel, 4: Haselnuss, 5: Cashew, 6: Paranuss | I: Sellerie | J: Senf und Senferzeugnisse | K: Sesam und Sesamerzeugnisse
 L: Lupine und Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische | N: Sulfid

FRÜHSTÜCK

MUSEUMSGASTRONOMIE

Frühstück klassisch

RumgeEiere 11,90 €
Rührei mit Bacon und Kräutern, 1 Brötchen und Butter
scrambled eggs with bacon and herbs, 1 roll and butter

Kleines Süßes 12,90 €
Zwei Croissants^{3,A2,G}, Frischkäse⁵, Butter, Erdbeermarmelade, Nougatcreme, Obstsalat, 1 Glas Orangensaft
two croissants, cream cheese, butter, strawberry jam, nougat cream, fresh fruit salad, 1 glass orange juice



Kleines Herzhaftes 12,90 €
Zwei Brötchen, Butter, Salami & Schinken^{3,7,8,G,I,J}, Gouda^G & Camembert^G, 1 Glas Orangensaft
two rolls, butter, salami & ham, gouda cheese & camembert, egg salad, 1 glass orange juice

Tipp: + Rührei mit Kräutern / *scrambled eggs with herbs* + 3,90 €

Schaffnerfrühstück 15,90 €
Zwei Brötchen, Hausbrot, Butter, Rührei natur mit Lauchzwiebel, Salami^{2,3,8,I,J}, Schinken, Schnitt- und Weichkäse, Lachsfrischkäse⁵, 1 Glas Orangensaft
two rolls, homemade bread, butter, scrambled eggs with spring onions, salami, ham, sliced and soft cheese, salmon cream cheese, 1 glass orange juice



Englisch 15,90 €
Brötchen, Butter, Bacon^{2,3}, Beans, Rührei, Grilltomate, gebratene Champignons, Bitter-Orangenmarmelade
rolls, butter, bacon, beans, scrambled egg, grilled tomatoes, roasted mushrooms, bitter orange jam

Französisch 15,90 €
Croissant, Brötchen, Französischer Weichkäse^G, roter Waldbeeren-Dip, Marmelade, Butter, Obst
croissant, rolls, french soft cheese, red wild berry dip, jam, butter, fruits



Italienisch 15,90 €
Ciabatta^{A2,A3}, Landschinken, Mailänder Salami, Tomate, Mozzarella, Olivenöl, Balsamicoessig^N, Rucola, Frischkäse
ciabatta, country ham, salami Milanese, tomato, mozzarella cheese, olive oil, balsamic vinegar, rucola, cream cheese



Extras

Butter / <i>butter</i>	1,50 €	Italienische Salami und Landschinken / <i>italian salami and country ham</i>	3,90 €
Honig / <i>honey</i>	1,50 €	Glutenfreies Brötchen (Backzeit 10 min.) / <i>gluten-free bread roll</i>	2,00 €
Marmelade / <i>jam</i>	1,50 €	Baked Beans / <i>baked beans</i>	2,90 €
Croissant / <i>croissant</i>	2,00 €	Speck / <i>bacon</i>	3,90 €
Rührei mit Kräutern / <i>scrambled eggs with herbs</i>	3,90 €	Räucherlachs & Sahnemeerrettich / <i>salmon & beet-root horseradish</i>	4,90 €
Französischer Weichkäse / <i>french soft cheese</i>	3,90 €		