

Unser Küchenchef Christoph Fenske empfiehlt

## Plenar-Frühstück

/ BIO Brötchen / Vollkornbrot /  
/ Hausgemachte Marmeladen / Sauerrahmbutter /  
/ Bavaria blu / Picandou / Emmentaler /  
/ Käfers Paprikapute /  
/ Schwarzauchschinken / Spianata Salami /  
/ 1 gekochtes BIO-Ei /

*16,50 € pro Person inklusive 1 Heißgetränk*

## Vegi-Frühstück

/ Bio Brötchen / Plunder / Croissant /  
/ Hausgemachte Marmeladen / Sauerrahmbutter /  
/ Linsen-Hummus / Frischer Obstsalat der Saison /  
/ Bircher Müsli /

*15,50 € pro Person inklusive 1 Heißgetränk*

## Genuss-Frühstück

/ BIO Brötchen / Vollkornbrot / Plunder / Croissant /  
/ Hausgemachte Marmeladen / Sauerrahmbutter /  
/ Bavaria blu / Picandou / Emmentaler /  
/ Schwarzauchschinken / Spianata Salami /  
/ Käfers Paprikapute /  
/ geräucherter Lachs / Honig-Dill-Soße /  
/ 1 gekochtes BIO-Ei /  
/ Obstsalat der Saison /  
/ 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1l /

*22,50 € pro Person inklusive 1 Heißgetränk*

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

 [fb.com/dachgartenrestaurant/](https://www.facebook.com/dachgartenrestaurant/)  [kaefer\\_dachgartenrestaurant](https://www.instagram.com/kaefer_dachgartenrestaurant/)  [christoph\\_fenske](https://www.instagram.com/christoph_fenske/) #kaeferberlin