

Haus Scheuten

Frühstück „normal“ Ro,We,Di,Ei,Haf,Ger,Mi,MiM,So²,Sel,Sen,Soj,1,2,4,11,12,E250

- 🍷 bis zu zwölf verschiedene Sorten Wurst aus der Familienmetzgerei
- 🍷 roher und gekochter Schinken
- 🍷 Gouda und Burlander Käse
- 🍷 Marmelade
- 🍷 Graubrot, Stuten, Rosinen- und Schwarzbrot, Körner- und normale Brötchen
- 🍷 zweierlei Rührei einmal mit Speck und Zwiebeln, einmal ohne
- 🍷 1 Glas Orangensaft pro Person
- 🍷 Kaffee, Tee und Kakao soviel wie jeder mag

EUR 22,20 pro Person

Frühstück „gehoben“ Ro,We,Di,Ei,Haf,Ger,Mi,MiM,So²,Sel,Sen,Soj,1,2,4,11,12,E250

wie normales Frühstück, zusätzlich mit:

- 🍷 Camembert
- 🍷 Schweinebraten und Roastbeef kalt aufgeschnitten
- 🍷 Quark

und wahlweise mit:

- 🍷 Kräutermett und Tartar

EUR 25,20 pro Person

oder

- 🍷 geräuchertem Lachs und Forelle

EUR 25,20 pro Person

Frühstück „premium“ Ro,We,Di,Ei,Haf,Ger,Mi,MiM,So²,Sel,Sen,Soj,1,2,4,11,12,E250

wie normales Frühstück, zusätzlich mit:

- 🍷 Camembert, Schmierkäse, Frischkäse
- 🍷 Schweinebraten und Roastbeef kalt aufgeschnitten
- 🍷 Quark

- 🍷 Mett, Tartar, Lachs und Forelle

EUR 27,20 pro Person

Haus Scheuten

Ergänzungen:

- ✿ Schälchen Kornflakes We, Ger EUR 4,50 pro Portion
- ✿ Schälchen Schoko-Müsli We, Ger, Ha EUR 5,00 pro Portion
- ✿ Schälchen Früchte-Müsli We, Ger, Ma EUR 5,00 pro Portion
- ✿ Naturjoghurt oder Quark Mi, MiM EUR 4,00 pro Portion

Nur auf Vorbestellung:

- ✿ Tomate & Gurke kleiner Teller EUR 8,50 pro Teller
 - ✿ Tomate & Gurke großer Teller EUR 16,00 pro Teller
 - ✿ Obstteller (nach Saison) EUR 21,50 pro Teller
 - ✿ Schüssel Obstsalat EUR 28,75 pro Sch.
-
- ✿ Rindfleischsuppe Sel, Zwi, E250, E620 EUR 5,80 pro Person
 - ✿ Hühnersuppe Sel, Zwi, E250, E620 EUR 5,80 pro Person
 - ✿ Tomatensuppe Sel, E620 EUR 6,30 pro Person
 - ✿ Crèmesuppen Sel, E620, Mi EUR 7,40 pro Person
 - ✿ Goulaschsuppe Sel, Zwi, E250, E620 EUR 8,40 pro Person

Die Preise sind gültig ab 01.01.2025

Allergene & Zusatzstoffe

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten mit. Wir gehen bei der Zubereitung unserer Kaffeetafeln gern darauf ein.

Die Kennzeichnungen bei unseren Speisen weisen auf folgende Zusatzstoffe hin:

Ei	Ei	Ma	Mandeln
Ern	Erdnuss	Ha	Haselnüsse
Ger	Gerste	Wa	Walnüsse
Ro	Roggen	Pe	Pecannüsse
We	Weizen	Pa	Paranüsse
Di	Dinkel	Pi	Pistazien
Haf	Hafer	Mac	Macadamia
Fis	Fisch	Sel	Sellerie
Kre	Krebstiere	Sen	Senf
Wie	Weichtiere	Ses	Sesam
Mi	Milch	Sel	Sellerie
MiM	Milcheiweiß	So²	Schwefeldioxid & Sulphite
Lup	Lupin	Soj	Sojabohnen
E250	Nitritpökelsalz	Zwi	Zwiebeln

We, Ge, Ro, Di, Haf, enthält Gluten

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmitteln Aspartam
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 Geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 abführende Wirkung

Die Allergene und Zusatzstoffe für die saisonal wechselnde Deko auf unseren Platten wie Früchte, Gemüse, Eingelegtes etc. dürfen Sie gern bei uns erfragen.

Für weitere Infos fordern Sie bitte bei uns vor Ort unsere Allergeninfomappe mit den Produktdatenblättern an.