

Brötchen ist nicht gleich Brötchen...

Unser Bäckermeister Herr Johannes Becker von der Bäckerei Becker in Ellmendingen kauft seine Rohstoffe nach ökologischen Gesichtspunkten, d.h. keine Fertigprodukte, keine Frischhaltemittel und keine Konservierungsmittel.

Seine Mehlsorten kauft er in der unmittelbaren Umgebung bei Mühlen in Königsbach und Singen und seine Eier bei regionalen Landwirten in Dietlingen und Singen.

Er stellt seine Backwaren nach alten Traditionsrezepten her, d.h. eine lange, natürliche Teigführung geben dem Gebäck den unvergleichlichen Charakter. Handwerkliches Arbeiten nach traditioneller Technik macht sein Gebäck einzigartig in Geschmack und Frische.

Brote und rustikale Gebäcke werden ausschließlich mit BIO-REAL-Hefe hergestellt. Diese Hefe ist eine Hefekultur wie vor 100 Jahren und somit für die meisten Hefe-Allergiker verträglich!!!

Die Sauerteige der Bäckerei Becker werden spontan gestartet, d.h. keine gezüchteten Kulturen aus einem Labor, sondern wie vor Tausenden von Jahren macht man sich die in der Umwelt vorhandenen Sporen zu Nutzen. Durch mehrstufiges Führen und Pflegen des Sauerteiges erhält er seinen milden, aromatischen Sauerteig aus der Natur.

Beim Backprozess geht er keine Kompromisse ein. Sein Ofen backt nach dem Prinzip der alten Holzbacköfen. Das Backgut kommt mit der Hitze in direkten Kontakt, somit erhält man ein rösches und saftiges Gebäck.

Sein Grundsatz ist „auf natürliche Art und Weise“ Gebäck herzustellen mit höchstem Genuss- und Gesundheitswert.

Ihr Wohlbefinden liegt ihm und uns am Herzen!

Guten Morgen,

wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Start in den Tag!

Wählen Sie nach Herzenslust von unserem reichhaltigem Frühstücksbüffet.

*Folgende Speisen werden frisch für Sie zubereitet:
-für eine kurze Wartezeit bitten wir um Ihr Verständnis-*

Eierspezialitäten

*Rühreier, Spiegeleier oder ein Omelette
- wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken,
Schwarzwälder Speck, frischen Pilzen, Nordseekrabben, Zwiebeln
Tomaten, Paprika oder frischen Kräutern*

☎ ☎

Die Empfehlung unseres Küchenchefs

*Mediterranes Omelette
mit Tomate, Paprika und Olive*

☎ ☎

Etwas Herzhaftes

*Ein Paar Weißwürste mit süßem Händlmaier Senf
oder 3 Nürnberger Rostbratwürste*

☎ ☎

Etwas Süßes

Frische Belgische Waffeln mit Ahornsirup

☎ ☎

Wellness

Ein Glas Fruchtmilch von saisonalen Früchten

☎ ☎

und zum Abschluss etwas Prickelndes

*Glas Riesling Sekt Brut
SektHaus Raumland, Rheinhessen*

Die Gerichte dieser Karte sind im Frühstückspreis enthalten

UNSER TEE-ANGEBOT

Schwarzer Darjeeling

JUNGPANA

Ein Spitzengewächs von blumiger Eleganz und köstlichem Aroma.

Ziehzeit: 4 Min

Schwarzer Darjeeling, first flush

NURBONG

Leichter, spritziger Tee mit blumigem Aroma.

Ziehzeit: 3-4 Min

Schwarzer Assam

MOKALBARIE

Vollmundig, kräftig, malzig- ein typischer Assam Brokente

Ziehzeit: 2-3 Min

Schwarzer Ceylon

ENGLISH BREAKFAST

Dunkler, typischer Ceylon von herber Fülle und prickelndem Flavour

Ziehzeit: 4 Min

Aromatisierter Schwarztee

EARL GREY

Zarter Darjeelingtee mit dezentem Aroma der Bergamotte

Ziehzeit: 2-3 Min

„Etwas Besonderes“: Formosa, halbfermentierter Tee

SUPERIOR OOLONG

Große Aromafülle, nussig bis brotig im Geschmack,

Ziehzeit: 4-5 Min

Grüner Chinatee

GREEN YIN LONG

Eine Rarität aus den Bergen der Provinz Anhui,

weiches feines Aroma.

Ziehzeit: 2-3 Min

Aromatisierter Grüntee

MORGENTAU

Teekomposition mit Sencha-Grüntee,

feinfruchtigen Aromen und Blüten

Ziehzeit: 2-3 Min

Aromatisierter Früchtetee

SPORT CUP

Ein vitalisierender Kräutertee mit 10 Vitaminen und Calcium

Ziehzeit: 8-10 Min

Kräutertee

PEPPERMINZE

Erfrischt und entspannt

Ziehzeit: 6 Min

Kräutertee

KAMILLE

Wirkt wohltuend und beruhigend, der Tee schmeckt herb

Ziehzeit: 5 Min

Aromatisierter Kräutertee

MORNING STAR

Der Muntermacher aus frischen Kräutern macht fit für den Tag

Ziehzeit: 5-6 Min

Kräutertee

VERVAIN (VERBENA)

*gehört zur Familie der Eisenkrautgewächse,
schmeckt ausgeprägt kräuterig - leicht zitronig*

Ziehzeit: 6 Min