

FRÜHSTÜCK

„das wichtigste Stück des Reisegepäcks ist und bleibt ein fröhliches Herz“
Hermann Löns

FINE'S FRÜHSTÜCKSLIEBE

Tante Fine zaubert jetzt mit viel Liebe euer Lieblingsfrühstück. Anton ist neben seiner Bier- und Kaffeeliebe zu sehr damit beschäftigt, die richtigen Kühe für unsere hausgemachten Wurstwaren auszusuchen, als auch erlesene Bohnen für das perfekte Aroma zu finden und verlässt sich nun auf Fine's Frühstücksliebe.

Fine's Frühstücksbüffet von
Montag bis Samstag:

Ofenfrische helle, dunkle und körnige Brötchen und Brote, Landbutter und hausgemachte Marmeladen, Nutella und Honig, Gouda- und Frischkäse, Camembert, Anton's hausgemachte Schinken und Wurstwaren, knuspriger Bacon, griechischer Joghurt mit Obstsalat, hausgemachtes Müsli, gekochtes Ei, Rührei oder Spiegelei, Tomate und Gurke. Wir decken Orangensaft, Wasser, Milch auf den Frühstückstisch und servieren schonenden Filterkaffee unserer hausgerösteten Bohnen, so viel ihr möchtet 9,50€

Da für Fine und Anton der Sonntag der ‚Frühstücks-Tag‘ ist, erweitert Fine sonntags und an Feiertagen die Auswahl um ein paar süße und herzhaft Köstlichkeiten.

Sonntags gibt es dann zusätzlich süßes Plundergebäck, süße Muffins und Donuts, Croissants, Lachs mit Meerrettich, Beriverather Wurst, Nürnberger Würstchen und frisches Obst und für jeden ein Gläschen Prosecco 14,50€

Kleine Kinder „0 bis 6“ 0,00€
Mittlere Kinder „6 bis 12“ ½ Preis

SCHNELLES FRÜHSTÜCK

Für Alle diejenigen, die nicht so viel Zeit haben oder nur was Kleines möchten, belegen wir selbstverständlich und mit viel Liebe nach Wunsch ein Brötchen oder Croissant!

Halbes belegtes Brötchen ab 1,50€
Ganzes belegtes Brötchen ab 2,80€

FRÜHSTÜCK MIT FAMILIE UND FREUNDEN

Ihr plant ein gemeinsames Frühstück mit Euren Liebsten in geselliger Runde? Sprecht uns an - gerne decken Anton und Fine einen schönen Frühstückstisch nach Euren Wünschen!

ANTON'S KAFFEELIEBE

Anton röstet nach dem traditionellen Trommelröstverfahren. Der Unterschied zur industriellen Röstung liegt darin, dass die Temperaturen deutlich niedriger sind und demzufolge die Röstdauer deutlich länger.

So kann Anton beim schonenden und deutlich längerem Rösten dem Kaffee besondere Noten entlocken. Der Kaffee liegt dadurch nicht so schwer im Magen - was Tante Fine sehr gefällt - und Anton hat die Möglichkeit besser mit den Charaktereigenschaften des Kaffees, wie zum Beispiel „Volumen, Säure, Duft, Geschmack und Aroma“ zu spielen.

Neben seinem hausgebrauten Anton's Bier in handlichen Sixpacks oder Kästen verkauft Anton auch seinen Kaffee aromaversiegelt in 250g zu 5,50€ oder 500g zu 11,00€. Als ganze Bohne für den klassischen Espressokocher oder gemahlen.