

# Fassbender

CHOCOLATIER • PATISSIER • TRAITEUR

## Unsere Frühstücks Ideen

Unter unserer Rubrik Frühstücks Ideen haben wir die beliebtesten Frühstücksvariationen zusammengestellt. Diese Variationen bieten wir Ihnen zu einem sehr attraktiven Preis an. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei diesen Varianten keinerlei individuelle Änderungswünsche erfüllen können. Die Frühstücks Ideen sind ohne Heißgetränke und pro Person berechnet. Bitte wählen Sie Ihr Getränk aus unserem ergänzenden Angebot. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, empfehlen wir Ihnen die Rubrik Frühstück individuell. Hier finden Sie zahlreiche leckere Frühstücksgenüsse, um damit Ihr persönliches Frühstück zusammenstellen zu können.

<b>Verwöhn Frühstück</b>	€ 7,65
Butterhörnchen, zwei halbe Brötchen mit jeweils einer Portion Genussbelag nach Wahl, gekochtes Land Ei	
<b>Fassbenders Klassiker</b>	€ 8,35
Brötchen, Brot, Croissant, Portion Butter, Portion Blütenhonig, Portion Konfitüre extra, gekochtes Land Ei, zwei Portionen Genussbelag nach Wahl	
<b>Pausen Frühstück</b>	€ 3,95
Brötchen mit einer Portion Genussbelag nach Wahl und einem gekochten Land Ei	
<b>Lecker Frühstück</b>	€ 8,35
Fassbenders Orangensaft, Croissant, knuspriger Toast, Portion Butter, zwei Rühreier oder Spiegeleier mit Bacon <sup>2,3,4</sup> oder Schinken <sup>2,3,4</sup>	
<b>Fit For Fun Frühstück</b>	€ 8,35
Zwei Körnerbrötchen, Portion Butter, Portion Brie, Kräuterquark, Portion Blütenhonig und einen kleinen Obstsalat	
<b>Gute Laune Frühstück</b>	€ 8,35
Zwei Spiegel- oder Rühreier, Tomate Mozzarella, Brie & Frischkäse, Pain Paillasse Brot, Brötchen und Butter	

## Frühstück individuell

		Genussbelag nach Wahl	
Portion Butter	€ 1,20	Portion Norweger Räucherlachs	€ 2,00
Portion Blütenhonig	€ 1,20	Portion Original italienischer Landschinken <sup>2</sup>	€ 1,60
Portion Konfitüre extra oder Nutella	€ 1,20	Portion gekochter Schinken <sup>2,3,4</sup>	€ 1,60
Joghurt Quark mit frischen Früchten	€ 4,35	Portion Brüsseler Landpastete <sup>2,3,4</sup>	€ 1,60
Birchermüsli mit frischen Früchten	€ 4,35	Portion Fleischwurst <sup>1,2</sup>	€ 1,60
Fruchtsalat von frischen Früchten	€ 4,35	Portion Putenbrust <sup>2,3</sup> gegrillt	€ 1,60
		Portion Salami <sup>1,2,3</sup>	€ 1,60
Croissant oder Brîche	€ 1,85	Portion Emmentaler Käse <sup>1</sup>	€ 1,60
Tagesfrisches Plundergebäck	€ 2,25	Portion Gouda Käse <sup>1</sup>	€ 1,60
Zwei halbe Brötchen mit Genussbelag nach Wahl	€ 4,95	Portion Frischkäse mit Schnittlauch	€ 2,00
Weizenbrötchen oder Brot nach Wahl	€ 1,00		
Körnerbrötchen oder Rosinenwecken	€ 1,00		
		<b>Eierspeisen vom frischem Landei</b>	
		Gekochtes Landei	€ 1,20
		Zwei Spiegel- oder Rühreier	€ 3,40
		...mit gewürfelten Strauchtomaten	€ 4,90
		...mit gekochtem Schinken <sup>2,3,4</sup> oder Bacon <sup>2,3,4</sup>	€ 4,90
Fassbenders Orangensaft frisch gepresst Glas 0,2l	€ 3,95		
Fassbenders Grapefruitsaft frisch gepresst Glas 0,2l	€ 3,95		

## Herzhaftes von Früh bis Spät

<b>Knackig bunte Salatvariation</b> mit gebackenem Ziegenkäse und Kirsch Relish <sup>1</sup>	€ 9,95
<b>Gourmet Salat</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Tandoori Würzkruste	€ 9,25
<b>Geröstetes Pain Paillasse Sandwich</b> mit Tomatenragout, luftgetrocknetem Schinken <sup>2</sup> und Rucola	€ 6,95
<b>Klassisches Club Sandwich</b> mit Hühnchen, Käse, Tomaten und krossem Bacon, dazu Gemüse – Chips	€ 9,25
<b>Scheiben vom Norweger Räucherlachs</b> an Salat Bouquet mit Dill-Crème Fraîche und Hausgebackenem Toast	€ 9,25
<b>Fassbenders Blätterteigpastetchen ( Vol au Vent )</b> gefüllt mit feinstem Kalbsfleischragout in Weißwein-Champignonrahm an Salat Bouquet	€ 9,25
<b>Gefüllte Ofenkartoffel</b> mit Kräuter-Quark und gegrilltem Scampispieß	€ 7,65
<b>oder</b> mit Kräuter-Quark und gebratenen Tandoori Hähnchenbruststreifen	
<b>Fassbenders Hausgemachte Quiche</b> an buntem Salat Bouquet wählen Sie Ihren Favoriten...	€ 7,45
...als Klassiker Lorraine <sup>2,3,4</sup> , Gemüse oder Spinat,	

## Unsere aktuellen Empfehlungen

<b>Fassbenders Spargelsalat</b> grüner und weißer Spargel mit Putenbruststreifen in leichter Zitronenmayonnaise mit Frühlingszwiebeln	<b>9,25</b>
<b>Bunter Frühlingsalat</b> mit Ziegenfrischkäsenocken, Feigen- Relish und Grillgemüse	<b>8,65</b>
<b>Sauerampfersüppchen</b> mit Grönland Shrimps und Sauerrahm Dip	<b>4,95</b>
<b>Fassbender's hausgemachte Quiche</b> mit grünem Spargel in leichtem Bärlauch Guss <sup>9</sup> an kleinem Salat	<b>7,45</b>
<b>Frische Fettuccine Nudeln</b> mit pochiertem Norweger und Blattspinat in Riesling- Sahnesauce	<b>9,65</b>
<b>Geschmorte Wirsingroulade</b> in Specksauce <sup>2,3,4</sup> auf Kartoffel- Selleriepüree	<b>8,95</b>
<b>US- Beef Burger ca.200gr</b> klassisch mit geröstetem Bacon <sup>3,4,2</sup> , Käse <sup>1</sup> , Tomaten und knackiger Salat, dazu Pommes Wedges	<b>9,95</b>

## Unsere Weinempfehlung

### **Sommerpalais Riesling 2014 Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel**

Ein Riesling Cuvée, auf Schieferboden gewachsen mit wunderbarer Mineralität und gut eingebundener Säure, spritzig und frisch für unbeschwerten Trinkgenuss

**GI.0,1l**  
**3,60 €**

**GI.0,2l**  
**6,50 €**

**FI.0,75l**  
**23,50 €**

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff; 2-mit Nitritpökelsalz oder Nitrat; 3-mit Antioxidationsmittel; 4-mit Geschmacksverstärker; 5-koffeinhaltig; 6-chininhaltig; 7-mit Süßungsmittel; 8-enthält eine Phenylalaninquelle; 9-Lysozym aus Ei; 10-geschwärzt, t1- Konservierungsstoff.  
Die Auszeichnung der Allergene hält der Service für Sie bereit.

01/04-2015  
Preise in € incl. MwSt. & Service