

pavão 
Garden & Restaurant

Frühstück

Mo – Fr 08:00 bis 12:00 Uhr

Sa - So 08:00 bis 13:00 Uhr

Klassisch	Brötchenauswahl Wurst- und Käseauswahl Kräuterquark Meersalzbutter Gurkensalat Tomatensalat 7-Minuten-Ei A, C, G, H	€ 13,50
Englisches	Baked Beans gegrillte Würstchen Rührei Natur Toast Kartoffelrösti Gegrillte Tomaten Bacon A, C	€ 13,50
Orientalisch	Geröstetes Weißbrot Karotten-Cashew-Hummus Guacamole Tomatensalsa Falafel-Bällchen Schakschuka A, C, F, G, H, K	€ 14,50
Genießer	Brötchenauswahl Kleine Käseplatte mit Feigen Chutney Trauben Lachs mit Honig-Dill-Senf Soße Meerrettich Wurst- und Käseauswahl Glas Prosecco A, G, J, H	€ 19,50
Eier Benedict	Gegrilltes Brioche marinierter Blattspinat kross gebackener Bacon pochierte Eier Sauce Hollandaise A, C, G,	€ 16,50
Französisch	Croissant Brioche Butter und Marmelade Pain au Chocolat Naturjoghurt mit Honig Saisonale Obstauswahl A, C, G, H	€ 13,50

Bei Rückfragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch/Milchzucker (Laktose) | H - Schalenfrüchte (Nüsse) | I - Sellerie | J - Senf | K - Sesam | L - Sulfit/Schwefeldioxid | M - Lupine | N - Weichtiere

Frühstück

Mo – Fr 12:00 bis 20:00 Uhr

Sa - So 08:00 bis 13:00 Uhr

Porridge

**Mariniertes Obst | Geröstete Nüsse | Chia Samen |
Milch- oder Milchalternativen** A, G, H

Basis Getreideflocken | Hirse | Buchweizen | Amaranth

€ 9,50

Bircher Müsli

Haferflocken | Äpfel | Nüsse | Joghurt A, G, H klein €6,00 groß € 10,50

Pancakes

**Frische Pancakes (3 Stück) | Früchte der Saison |
Ahornsirup | Mascarponecreme** A, C, G, H

€ 13,00

Chia Pudding

Kokosmilch | Chia Samen | Früchte der Saison H

€ 7,50

Bei Rückfragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch/Milchzucker (Laktose) |

H - Schalenfrüchte (Nüsse) | I - Sellerie | J - Senf | K - Sesam | L - Sulfid/Schwefeldioxid | M - Lupine | N - Weichtiere

Tapas Mediterran

Mo – Fr 12:00 bis 20:00 Uhr

Sa - So 13:00 bis 20:00 Uhr

- | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| No 1. | Albondigas Tomaten-Chorizo Creme Tomaten Paprika Soße (scharf) A, C, G | € 7,50 |
| No 2. | Pimientos di Patron Meersalz | € 6,50 |
| No 3. | Confierte Garnele (3 Stück) Guacamole Crostini A, B, | € 10,50 |
| No 4. | Chorizo geröstete Knoblauch Creme Korn & Schrot Mandarine A, G, H | € 8,00 |
| No 5. | Gratinierter Ziegenkäse Korn & Schrot Rucola Feigen Chutney
halbgetrocknete Tomaten A, G, H | € 8,50 |
| No 6. | Brotkorb mit Oliven zerlei Butter A, G, H | € 5,00 |

Bei Rückfragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch/Milchzucker (Laktose) |
H - Schalenfrüchte (Nüsse) | I - Sellerie | J - Senf | K - Sesam | L - Sulfid/Schwefeldioxid | M - Lupine | N - Weichtiere

Tapas Deutsch

Mo – Fr 12:00 bis 20:00 Uhr
Sa - So 13:00 bis 20:00 Uhr

Vorspeisen

Kartoffelsuppe Knusperspeck Sauerkruste A, G, I	€ 6,50
Rote-Bete-Salat mit Petersilie marinierter Spinat Ziegenkäse Walnüsse A, C, G, H	€ 6,50
Käse-Wurstsalat Gurke Zwiebel Sauerkruste A, C, G	€ 6,50
Marinierter Matjes Selleriepüree Zwiebelmarmelade A, C, G	€ 7,50
Brotkorb Tomatenbutter Orientalische Butter Salzbutter Kräuterquark A, C, G	€ 4,50

Bei Rückfragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch/Milchzucker (Laktose) |
H - Schalenfrüchte (Nüsse) | I - Sellerie | J - Senf | K - Sesam | L - Sulfid/Schwefeldioxid | M - Lupine | N - Weichtiere

Tapas Deutsch

Mo – Fr 12:00 bis 20:00 Uhr
Sa - So 13:00 bis 20:00 Uhr

Hauptgänge

Scheiben von der Entenbrust Apfel-Rotkohl gebratene Semmelknödel Portwein- Jus A, C, G	€ 9,50
Süßkartoffelpüree gebratener Steinchampignon Spinatsalat A, C, G	€ 8,00
Gebratenes Lachsfilet Spitzkohl Kartoffel-Sellerie-Stampf Zitronenschaum A, C, G	€ 10,50
Original Berliner Currywurst hausgemachte Currysoße Sauerkruste A, C, G	€ 7,50
Königsberger Klopse Kartoffel-Sellerie-Stampf frittierte Kapern A, C, G	€ 8,00
3erlei vom Sellerie Selleriepüree geräucherter Sellerie Essenz vom Sellerie A, C, G	€ 8,50

Bei Rückfragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch/Milchzucker (Laktose) |
H - Schalenfrüchte (Nüsse) | I - Sellerie | J - Senf | K - Sesam | L - Sulfit/Schwefeldioxid | M - Lupine | N - Weichtiere

Tapas Deutsch

Mo – Fr 12:00 bis 20:00 Uhr
Sa - So 13:00 bis 20:00 Uhr

Dessert

Milchreisbällchen marinierte Kirschen Vanille Espuma A, C, G	€ 6,50
Weihnachtliche Spekulatius Creme Brûlée kandierter Ingwer A, C, G	€ 7,00
Tiramisu Apfel-Mohn-Chutney Mascarpone A, C, G	€ 7,50

Menü für zwei

€ 39,50 pro Person

5 Vorspeisen | 3 Hauptgänge | 2 Desserts

Zu jedem Menü servieren wir Brot | Butter
und eine Auswahl an marinierten Oliven dazu.

Bei Rückfragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch/Milchzucker (Laktose) |
H - Schalenfrüchte (Nüsse) | I - Sellerie | J - Senf | K - Sesam | L - Sulfit/Schwefeldioxid | M - Lupine | N - Weichtiere