



Reimanns Eck
Frühstücksliebe

Samstag
Sonntag
& Feiertags
von 9:30 bis 12 Uhr

Allergene & Zusatzstoffe
finden Sie hier



Alle Infos zu Allergenen
& Zusatzstoffen per QR-
Code abrufen.

Frühstück

09:30 - 12:00 Uhr

Herzhaftes

SYLTER SAUERTEIGRÖSTBROTE VON DEN "BACKGESCHWISTERN"

- mit Kräuterrührei 9.90
- mit Avocado & Kirschtomaten 11.50
- mit Avocado, Ziegenfrischkäse & Kirschtomaten 15.50
- mit Avocado & hausgebeiztem Lachs 18.50

LISTER-MEILEN-FRÜHSTÜCK 13.50

Rührei mit Kirschtomate, Ziegenkäse & Wildkräutern

BAUERNFRÜHSTÜCK 12.50

Rührei mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln & Wildkräutern

SHAKSHUKA "ECK STYLE" 14.00

würzige Paprika-Tomatensauce mit gestockten Eiern,
Ziegenfrischkäse und Sylter Brot

EGGS BENEDICT AVOCADO 12.90

auf Sauerteigbrot mit pochierten Bio-Eiern, Avocado,
knusprigem Bacon & hausgemachter Hollandaise
wahlweise ohne Bacon

EGGS ROYAL AVOCADO 18.90

Avocado, hausgebeizter Lachs & pochierte Bio-Eier auf
Sauerteigbrot, verfeinert mit hausgemachter Hollandaise



Frühstück

09:30 - 12:00 Uhr

Süßkram

- PINK CHIA BOWL (VEGAN)** 7.90
Hafer-Chiapudding mit Himbeercoulis, gerösteten
Kokosraspeln, Granola & Beerentopping
- FRUITY FRENCHTOAST** 11.50
karamellisiertes French Toast vom Backgeschwister
Brot mit Rhabarber-Erdbeerkompott & Vanilleeis
- LOTUS FRENCHTOAST** 10.90
karamellisiertes French Toast vom Backgeschwister
Brot mit Lotus-Karamellcreme, Granola & Beeren

Frühstück

09:30 - 12:00 Uhr

Tischlein deck dich

UNSER HIGHLIGHT AB 2 PERSONEN

UNSER TISCHBRUNCH ZUM TEILEN

mit Brot, Brötchen, Marmelade, Nutella, Avocado, Kräuterrührei, Bacon, Lachsauswahl, Ziegenfrischkäse, gekochter Schinken, Chia-Himbeerpudding, Lotus Frenchtoast, Bratkartoffeln, Schöpfcurrywurst & dazu unbegrenzt Filterkaffee

29.90 p.P.

***Unser Tischbrunch ist beliebt
– bitte vorab reservieren.***

Frühstücks-Specials

Frischer Orangensaft 0,2l	4.50
Iced Matcha Latte ⁵²	4.90
Iced Strawberry Matcha ⁵²	5.90
Matcha Latte ⁵²	4.90
Chai Latte ₅₂	4.70
Iced Chai Latte ⁵²	4.90
Iced Pink Strawberry Latte ⁵²	5.50
Iced Cappuccino (gesüßt) ⁵²	4.50
Mimosa	7.00
Espresso Martini	10.00

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁹	3.10
Pott Kaffee ⁹	5.20
Cappuccino ^{8,9,52}	3.70
Milchkaffee ^{8,9,52}	3.90
Espresso ⁹	2.80
Doppelter Espresso ⁹	4.70
Latte Macchiato ^{8,9,52}	3.90

Gerne bereiten wir Ihre Kaffeespezialität auch mit **Hafermilch** zu!

Schokolade

Tasse Schokolade ^{8,52}	3.90
mit Sahne ⁵²	4.70

Tee

Grüner Tee	3.70
Schwarzer Tee	3.70
Kräutertee	3.70
Früchtetee	3.70
Frischer Minztee	4.70
Frischer Ingwertee	4.70

Weitere Teespezialitäten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.

Saft/ Nektar

Orangensaft	0,2l	3.90
Apfelsaft	0,2l	3.90
Kirschnektar	0,2l	3.90
Bananennektar	0,2l	3.90
Maracujanektar	0,2l	3.90
Rhabarbernektar	0,2l	3.90
Johannisbeernektar	0,2l	3.90
Saftschorlen	0,2l	3.10
	0,4l	4.90

Wasser

Tafelwasser	0,2l	2.30
(still/sprudel)		
Karaffe Tafelwasser	1l	5.20
Bad Pyrmonter Gourmet	0,25l	3.00
naturell o. classic	0,75l	7.90

Schaumstoff

(ERFRISCHEND VON LEICHT BIS SPITZENGEWÄCHS):

	0,1l	0,75l
Secco	5	25
Hausmarke, Mosel Leicht, verspielt und frisch – ideal zum Anstoßen.		
Secco alkoholfrei	5.50	29
Seebrich, Nierstein, Rheinhessen Fruchtiger Schaumgenuss ohne Alkohol – lebendig und duftig.		
2021 Blanc de Noirs Brut	7	45
Sekthaus Krack, Deidesheim, Pfalz Eleganter Sekt aus dunklen Trauben – cremig mit zarten Beerensaromen.		
2021 Rosé Brut		45
Sekthaus Krack, Deidesheim, Pfalz Spritzig und feinherb – rote Frucht trifft feine Perlage.		
2015 Blanc de Blancs Brut Prestige		89
Battenfeld-Spanier, Hohensülzen, Rheinhessen Gereifter Spitzensekt – komplex, nussig, mit feiner Säurestruktur.		