



• HILDAS •



# FRÜHSTÜCK • BRUNCH • GUTE STUBE VERANSTALTUNGEN



Schulstraße 8 - 21709 Burweg  
www.hildas-burweg.de

## GETRÄNKE

Mineralwasser 0,3 / 0,7	2.50 / 4.50	Pott Kaffee	3.00
Karaffe Leitungswasser 0,7	2.50	Kännchen Kaffee (French Press)	4.00
Cola 0,3	3.00	Milchkaffee	3.50
Fritz Limonade 0,3	3.00	Cappuccino	3.80
Bionade 0,3	3.00	Latte Macchiato	4.30
Saft 0,3	3.00	Espresso doppelt	2.50
Bier 0,3	3.50	Flat White (doubleshot)	3.50
Wein / Sekt 0,2	ab 7.00	Heiße Schokolade	3.50
Wein / Sekt 0,75	ab 21.00	Kännchen Tee	4.00
Apfelsecco 0,75	14,00	Wahlweise Hafer- oder Kuhmilch	



## FRÜHSTÜCK

VON DER ALM 17.50



Wir servieren Ihnen ein Frühstück mit einer Variation von hausgemachtem Frischkäse und Marmelade, sowie verschiedene Käse.

AUS DEM MEER 18.50



Nicht viele Kombinationen sind so bewährt wie Rührei und Lachs. Dazu servieren wir hausgemachte Salate und Frischkäse.

VON DER WEIDE 17.50

Hier geht es um die Wurst... und den Schinken natürlich.



**Bei Alm, Meer & Weide dabei: Zwei Brötchen und zwei Sorten Brot.**

TANTE HILDAS SUPERSTULLE 16.00

Eine deftige Scheibe geröstetes Bauernbrot, belegt mit allem was das Herz begehrt. Auch als vegetarische / vegane Variante möglich.

DER SÜßE FRANZ 17.00

Willkommen an der hanseatischen Côte d'Azur, wo französisches Croissant auf Franz Brötchencreme und Konfitüre trifft. Aber auch der Käseliebhaber kommt bei diesem Frühstück nicht zu kurz.

### MIT VIEL LIEBE EXTRA DAZU

Brötchen hell	1.00
Brötchen dunkel	1.50
Croissant	3.00
Rührei	4.00
Gekochtes Ei	2.00
Hausgem. Salate	3.00
Hausgem. Marmelade	1.50
Joghurt m. Granola	4.50
(Geröst. Mandeln und Hafer)	

### HILDAS HAUSCOCKTAIL

6.50 / 6.00

mit & ohne Rausch



Zu Zeiten unserer Großeltern gab es neben der Stube für jeden Tag noch die gute Stube. Die gute Stube wurde für besondere Anlässe genutzt und für die Familie und liebe Gäste schön hergerichtet. Wir laden Sie ganz herzlich ein, in HILDAS GUTER STUBE Platz zu nehmen und Ihrem Alltag ein Genußhäubchen aufzusetzen.

Besondere Anlässe brauchen besondere Zutaten. Deshalb beziehen wir nach Möglichkeit unsere Zutaten von handwerklich arbeitenden Betrieben, die wir persönlich kennen und die den Lebensmitteln die gleiche Wertschätzung entgegen bringen wie wir es tun.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit mit unseren hausgemachten Spezialitäten und den besonderen Produkten von unseren Partnern.