

WILLKOMMEN IN
Laura's Kitchen 2.0

UNSERE
SPEISEKARTE

STAND 2026

**Frühstück
à la carte**

jeden Samstag nur mit
Reservierung von 09:00-
12:00 Uhr

Keine EC-
Kartenzahlung
möglich!

**Frühstücks-
Buffet**

jeden ersten Sonntag im
Monat!





Laura's Kitchen
 WIRTSCHAUS & BIERGARTEN
FRÜHSTÜCK

Veggie Frühstück

hausgemachte Brötchen
aus der eigenen Backstube
Gouda, Brie, Frischkäse, Butter,
Oma's Konfitüre ,gekochtes Ei
und frisch gepresster Orangensaft
1,4,6,9

14,50€

Traaser-See Frühstück

hausgemachte Brötchen
aus der eigenen Backstube, Butter,
Tomate-Mozzarella,
Lachs mit Meerrettich oder
Honig Senf Soße und ein gekochtes Ei
inkl. eine Tasse Kaffee oder Tee
1,2,4,6,9

14,90€

Wirtshaus Frühstück

hausgemachte Brötchen
aus der eigenen Backstube,
Schinken und Wurst (auch Geflügel möglich)
Rührei, Butter, Nutella oder
Zuckerrübensirup und Oma's Konfitüre,
inkl. eine Tasse Kaffee oder Tee
1,4,6,9,11

14,90€

Laura's Fitness Frühstück

hausgemachte Brötchen
aus der eigenen Backstube, Butter
frisches Obst, Joghurt mit Granola,
Putenbrust, Rührei und
frisch gepresster Orangensaft
1,4,6,8,9,11

14,90€

Menemen

(türkisches Rührei)

01

Classic
1,9

6,50€

02

mit Käse
1,4,9

6,70€

03

mit Suçuk

6,90€

04

mit Suçuk und Käse
1,4,9
(dazu Fladenbrot)

7,90€

Frühstücks Simit

10,50€

hausgemachter türkischer Simit
mit Suçuk, Käse ,
Tomaten und Ei überbacken
1,4,6,9

Türkisches Frühstück

14,90€

Simit oder Fladenbrot, Oliven, Honig,
türkischer Quark, Kartoffeln, Butter,
Suçuk,
verschiedene Sorten türkischer Käse,
Tomaten, Gurken und türkisches
Rührei (auch für zwei Personen
möglich)
1,4,6,9,e

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.



Laura's Kitchen

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

VORSPEISEN

Mediterraner Feta 10,90€

überbackener Feta-Käse mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch
4,9

Bruno's Zwiebelsuppe 7,50€

überbacken mit Croutons und Bergkäse
4,9

Tagessuppe

wechselnde Tagessuppen - Fragen Sie bei unserem Servicepersonal

Caprese 10,90€

mit Rucola, Tomaten und Mozzarella
4,J

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT...

Oma's Räuberhackbraten 15,50€

gefüllt mit Feta dazu Spätzle
1,4,9

Spareribs 19,60€

mit Pommes und Barbeceusauce
1,4

SALATE

Laura's Salat Auswahl 13,30

bunter Salatteller, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Radieschen, Mais, frischer Kresse, Pinienkernen und Croutons
9,11

01 mit Thunfisch und Oliven
2,e

16,60

02 mit Käse, Schinken und Ei
1,4

16,60

03 mit Hähnchenbrust
16,60

Dressing zur Wahl:

01 Schmanddressing
1,4

02 Laura's Hausdressing

(Olivenöl, Granatapfelsirup und Essigbaumgewürz)

03 Honig-Senf-Dressing
12

Wir reichen zu all unseren Vorspeisen und Salaten unser hausgemachtes Baguette.



Laura's Kitchen

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

AUS DER PFANNE

Schnitzel "Wiener Art"

15,60€

serviert mit Pommes und Salat

1,4,9,11

Schnitzel "Wirtshaus"

18,90€

dazu Rahmsoße mit Champignons, Pommes und Salat

1,4,9,11

Schnitzel "Zwiebel"

18,90€

dazu Rahmsoße mit Zwiebeln, Pommes und Salat

1,4,9,11

Schnitzel "Paprika"

18,90€

dazu Rahmsoße mit Paprika, Pommes und Salat

1,4,9,11

Laura's Wirtshausteller

17,80

Schweineschnitzel nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Röstzwiebeln

1,4,9

NUDELGERICHTE

Käsespätzle

10,20€

hausgemachte Spätzle mit Käse und Röstzwiebeln

Tagliatelle "Wirtshaus"

12,80€

hausgemachte Tagliatelle in Champignon-Rahmsoße und Parmesan

1,4,9

Tagliatelle "á la Mamma"

12,80€

hausgemachte Tagliatelle in Parmesan-Sahnesoße

garniert mit Pinienkernen, Tomaten und Parmesan

1,4,9,11

Tagliatelle "Tomate"

12,80€

hausgemachte Tagliatelle in Tomatensoße garniert mit Parmesan

1,4,9

Rigatoni überbacken

13,30€

hausgemachte Rigatoni in Tomaten-Knoblauchsoße

überbacken mit Parmesan und Büffelmozzarella, garniert mit Rucola

Gefüllte Pasta "Burrata & Trüffel"

20,80€

in Butter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan & Rucola garniert

Gefüllte Pasta "Lachs"

19,80€

in feiner Sahnesoße garniert mit Kirschtomaten und Parmesan

1,2,4,9



Laura's Kitchen

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

BURGER

Wirtshaus Burger

16,50€

Rinderpattie, Salat, Käse, Tomate, Gurke,
Zwiebel, Burgersoße
dazu Pommes und Salat
1,4,6,9,11

Halloumi Burger

16,50€

Käsepattie, Rucola, Tomate, Gurke,
Zwiebel, Burgersoße
dazu Pommes und Salat
1,4,6,9,11

Crispy Chicken Burger

16,50€

Hähnchenpattie, Salat, Käse, Tomate,
Gurke, Zwiebel, Burgersoße
dazu Pommes und Salat
1,4,6,9,11

Laura's Spezial Burger

18,50€

Rinderpattie, Salat, Tomate, Gurke,
Zwiebel, Spiegelei und Geflügelbacon,
Burgersoße
dazu Pommes und Salat
1,4,6,9,11

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Räuberteller

0,00€

Wir bringen Dir einen leeren Teller
und Du kannst bei Deinen Eltern
räubern.

Heidi

6,70€

hausgemachte Tagliatelle
mit Soße
1,9

Peter

6,70€

paniertes Schnitzel mit Pommes
1,4,9

DESSERT

Tagesdessert

wechselnde Desserts - Fragen Sie bei
unserem Servicepersonal

Opa Paul's Schokotraum

8,50€

Schokoladenkuchen mit flüssigem
Kern, Eis und Himbeerspiegel
1,4



Laura's Kitchen

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

AUS DER TÜRKISCHEN KÜCHE

MEZELER (VORSPEISEN)

Sigara Böregi

7,20€

frittierter Blätterteig mit Weichkäse
dazu Tomaten- Gurken-Salat und
Dip 1,4,9

Falafel (vegan)

10,20€

mit Tomaten-Gurken-Salat und Dip
1,4,9

Cacık

5,20€

türkisches Zaziki mit Brot
1,4,9

Havuç Ezmesi

5,20€

Karotten-Joghurt Dip mit Brot
1,4,9

Gemischter Vorpseisenteller

15,50€

verschiedene Dips, Falafel, Börek,
Fladenbrot
1,4,9



Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.



WIRTSHAUS & BIERGARTEN

AUS DER TÜRKISCHEN KÜCHE

ETSIZ YEMEKLERI (VEGETARISCHE GERICHTE)

Karnabakar Köfte Vegetarisch 12,20€

Blumenkohlfrikadellen mit Dip und
türkischem Tomatensalat
1,4,11

TABAKLAR KEBAPLAR (TELLERGERICHTE)

Sivas Köfte 16,70€

türkische Köfte nach Sivas-Art aus
Rinderhackfleisch mit Pommes oder Reis
1,4,11

Köfte Ekmek

türkische Köfte nach Sivas-Art aus
Rinderhackfleisch in geröstetem Brot
mit Salat,
Tomaten und Zwiebeln
1,4,9,11

TAVUK YEMEKLERI (HÄHNCHENGERICHTE)

Fırında Tavuk Güveç 16,70€

Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Knoblauch im
traditionellen türkischen Tontopf mit Käse
überbacken dazu
türkischer Reis und türkischer Salat
4

Tavuk Şiş neue Rezeptur 16,70€

marinierter Hähnchenspieß türkischer Art
mit Pommes dazu Zwiebelsalat und Dip
1,4

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.



Verehrter Gast,

gerne halten wir an dieser Stelle eine Übersicht der 14 Hauptallergene bereit.

Die Kennzeichnungspflicht betrifft die 14 ausgewiesenen Allergene und Erzeugnisse, die bei der Produktion und der Zubereitung verwendet wurden.

Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie weitere Allergien und Unverträglichkeiten haben. Gerne beachten wir dies bei der Speisenproduktion.

Ihr Laura's Kitchen Team

Alle Preise beinhalten Service und gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die wichtigsten Zusatzstoffe:

a Konservierungsstoffe

b Nitrat

c Süßungsmittel

d Geschmacksverstärker

e Farbstoffe

f Koffein

g Chinin

h Phosphat

I Gentechnik

J Sulfide



Laura's Kitchen

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

1



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

8



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstückstoecken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Soßensauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

2



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fond, Würstchen, Suppen, Surimi, Sardinien, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Feinkostsalate, Pasteten

9



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Korn, Emmer, Einkorn, Grünkorn

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstchen, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

3



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Basilikum, Sashimi, Surimi

10



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizze, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischergüsse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürste

4



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugtiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratén, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink

11



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kachanüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldfond), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

5



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischergüsse, Fleischzubereitungen, Kräuterquark, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengemüse, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

12



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischergüsse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

6



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

13



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diätgetränke, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art

7



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte Trockenobst, getrocknete Getreide, Pilze, Tomatenpaste, Kartoffelprodukte, Weiss, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischergüsse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

14



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopas, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würstchen, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

WILLKOMMEN IN
Laura's Kitchen

UNSERE
GETRÄNKEKARTE



GEORG BREUER





Laura's Kitchen

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

UNSERE GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Light, Zero	c,e,f	0,2 L	3,10 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	c,e,f	0,2 L	3,10 €
Wasser		0,25 L	2,90 €
Acqua Morelli		0,75 L	6,10 €
Naturale oder Frizzante			
Goldberg Bitter Lemon	e,g	0,2 L	3,10 €
Goldberg Tonic Water	e,g	0,2 L	3,10 €
Goldberg Ginger Ale	e,g	0,2 L	3,10 €
Sanbitter	e	0,1 L	2,80 €

ICED TEA

Trade Islands Iced Tea	0,33 L	4,20 €
a,e		
• Bluberry		
• Lemon Lime		
• Peach		
• Pomegranate		
• Mint n Lime		
• Melon		
• Mango Passionsfrucht		
• Raspberry Peach		

BIERE VOM FASS

Unsere Spezialität

<u>Laura's Bergbier</u>	0,5 L	5,10 €
(dunkles Export)		
Licher Pils	0,5 L	5,10 €
	0,3 L	3,20 €
Licher Radler/Cola	0,3 L	3,20 €
Benediktiner	0,3 L	4,20 €
Weissbier Naturtrüb	0,5 L	5,20 €

BIERE AUS DER FLASCHE

Licher isotonisch, alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Licher isotonisch Grapefruit, alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Licher Naturradler	0,33 L	3,50 €
Licher Naturradler, alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Benediktiner		
Weissbier Naturtrüb, alkoholfrei	0,5 L	4,90 €

APFELWEIN VON HARTMANN

Apfelwein	0,5 L	4,20 €
natur, süß oder sauer	0,25 L	2,40 €
Im Bembel	1,0 L	6,20 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.



Laura's Kitchen

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

UNSERE GETRÄNKEKARTE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Wirtshaus Spritzer (Limetten-Ingwer Limonade)	0,45 L	5,20 €
--	--------	--------

Laura's Zitronenlimonade	0,45 L	5,20 €
-----------------------------	--------	--------

Je nach Saison auch Trauben & Holunderlimonade.
Sprechen Sie uns an.

SÄFTE VON RAPPS

Orange	0,2 L	3,10 €
Apfelsaftschorle	0,2 L	3,10 €

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 L	3,90 €
----------------------------------	-------	--------

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.



Laura's Kitchen
 WIRTSHAUS & BIERGARTEN
UNSERE GETRÄNKEKARTE

LONGDRINKS & COCKTAILS

Jack Daniels Cola	5,90 €
Cuba Libre	6,20 €
Tequila Sunrise alkoholfrei	5,50 €

HOCHPROZENTIGES

Schnaps von der Schlitzer Destillerie (Williams Birne, Obstler, Nussler, Burgenkümmel)	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,40 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Malteser	2 cl	3,40 €
"Herrmännche" (Quittenlikör mit Gummibärchen)	2 cl	2,80 €

Breuer's Eau de vie de Riesling (Brandwein aus Rudesheimer Riesling)	2 cl	4,50 €
---	------	--------

GIN

Malfy Rosa Tonic	6,60 €
Malfy Limone Tonic	6,60 €
Malfy Aperitivo Limone	6,60 €

APERITIF

Limoncello Spritz e	5,90 €
Waldbeeren Wildberry (Schlitzer Bio Walbeeren Likör, Wildberry, Sekt)	6,90 €
Schlitzer Yellow Spritz (Schlitzer Bio Zitronen-Ingwer Likör, Ginger Ale)	6,90 €
Aperol Spritz e.g	6,90 €
Italian Nights alkoholfrei e (Sanbitter, Holunderblütensirup)	5,90 €

WEINSCHORLE

Weinschorle (Dr.Nägler Rieslingschorle halbtrocken)	0,4 L	5,50 €
Weinschorle alkoholfrei	0,4 L	5,50 €

Weinstein ist eine natürliche Erscheinung und kann nicht beanstandet werden.
Allergenkennzeichnung: alle Weine und Sekte enthalten Sulfide

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.

VILLA GUTENBERG RIESLING TROCKEN UNSER HAUSWEIN

kräftig, herzhaft

0,2 L	4,80 €
1,0 L Flasche	22,50 €

GB GRIS GRAUBURGUNDER

Der Wein ist im Edelstahltank
ausgebaut und bringt neben seinem
leicht zugänglichem Körper eine
angenehme Frische mit sich. Die
Aromatik von reifem Steinobst und
weißen Blüten, gepaart mit einem
vollmundigen Geschmack, lässt den
Wein zu einem angenehmen
Speisenbegleiter werden

0,2 L	7,50 €
0,75 L Flasche	22,50 €

VILLA GUTENBERG SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST HALBTROCKEN

Alk.: 11,5 Spätburgundertrauben
verleihen diesem Wein seine
lachsfarbene Erscheinung

0,2 L	7,50 €
0,75 L Flasche	22,50 €

VILLA GUTENBERG SPÄTBURGUNDER

samtiger und unkomplizierter Rotwein

0,2 L	7,50 €
0,75 L Flasche	22,50 €

VILLA GUTENBERG SPÄTBURGUNDER , MILD

Alk.: 11,5% ein angenehmer süßer und
molliger Rotwein für alle Jahreszeiten

0,2 L	7,50 €
0,75 L Flasche	22,50 €

Weinstein ist eine natürliche
Erscheinung und kann nicht
beanstandet werden.

Allergenkennzeichnung: alle
Weine und Sekte enthalten
Sulfide

Zu jeder Flasche Wein 0,75L

servieren wir 1 Flasche Wasser aufs Haus dazu.



UNSERE WEINKARTE

KAFFEE & HEISSES

Kaffee & Heißes

Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,60 €
Espresso	2,50 €
Espresso Double	3,70 €
Heisse Schokolade	3,60 €
Chai Latte (David Rio Tiger Spice mit schwarzem Tee, Zimt, Kardamom und Nelken oder Vanille)	3,90 €
Matcha Latte (Bio-Grüntee-Pulver (vegan) mit geschäumter Milch)	3,90 €

Alle Getränke sind auch mit
Hafermilch und laktosefreier
Milch erhältlich + 0,60 €

DRAGO
mocamibo



Tee aus dem Hause Ronnefeldt

dem ältesten Teehaus Europas mit Sitz in Frankfurt

Fruity Camomile

Herb-süße Kamille, verfeinert mit
aromatischer Orangenschale

3,10 €

Refreshing Mint

Erfrischende Minze mit Zitronengras

3,10 €

Wellness

Geschmackvolle Wellness-Momente mit
Rooibos, Minze und Anis

3,10 €

Sweet Berries

Früchtetee aus süßen, roten Beeren und
Früchten

3,10 €

Lemon Fresh (Bio)

Früchtetee mit erfrischendem Zitrusgeschmack

3,10 €

Ayurveda Herbs & Ginger (Bio)

Ayurveda-Tee für innere Wärme – aktiviert alle
Sinne. Mit Ingwer, Gewürzen, Kräutern und
zitroniger Note

3,10 €

Darjeeling Summer Gold (Bio)

Eleganter Schwarztee mit blumiger Note.
Sommerpflückung vom Himalaya

3,10 €

Earl Grey

Der Klassiker: Schwarztee mit Zitrusnote der
Bergamotte

3,10 €

Morgentau

Eine besondere Komposition: grüner Tee mit Mango-
Zitrus-Note

3,10 €





FRÜHSTÜCKSBUFFET

Jeden ersten Sonntag im Monat | Pro Person 24,50€ |

09:00 - 12:00 Uhr | Für Kinder von 4-11 Jahre 14,50.-€

**ESSEN SIE SICH SATT AN UNSEREM REICHHALTIGEN
FRÜHSTÜCKSBUFFET**

Brot || Brötchen || Croissants || türkische Spezialitäten

Käsevariationen || Wurstplatte||

Rühreier || gekochte Eier || Bacon

hausgemachte Konfitüren || Nutella || Honig

Lachs || Tomate- Mozzarella || Oliven

Müsli || Joghurt || Fruchtjoghurt || Obstsalat

und vieles mehr

**DARIN ENTHALTEN KAFFEE (KANNE), ORANGENSAFT &
WASSER**

VOM BUFFET

ANDERE HEISS- & KALTGETRÄNKE ZZGL.

**TERMINE WERDEN ÜBER UNSERE INTERNETSEITE BEKANNT
GEGEBEN**

**Laura's Kitchen 2.0, Wirtshaus & Biergarten,
Alte Dorfstr.15, 35410 Hungen / Trais-Horloff**

Telefon: 06402 -8095913

01573-4732795



Email: lauraskitchen2.0wirtshaus@gmail.com

