

# Muntermacher

## (Frühstück bis 15:00)

### Groninger Frühstück

Croissant, Konfitüre, Butter und ein kleiner Obstsalat **3,80 €**  
... mit **Milchkaffee oder Latte Macchiato** **6,50 €**

### Friesland Frühstück

Leichte Joghurt-Vanille-Creme mit Himbeer-Püree,  
frischem Obst und Walnusskernen **4,50 €**

### Texel Frühstück

Würziger Südtiroler Bergkäse, milder Gouda, Brie, Kräuterfrischkäse,  
gekochtes Bio-Ei, Butter und ein kleiner Obstsalat,  
dazu reichen wir ein Weizen-Vollkornbrötchen, Vollkorntoast  
und Kürbiskernbrot **5,50 €**

### Tjalk Frühstück

Coppa di Parma auf Honigmelone, Salami, Südtiroler Bergkäse,  
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Ruccola-Pesto,  
Kräuterfrischkäse, gekochtes Bio-Ei, eingelegte Tomaten und Oliven,  
Butter, Weizen-Vollkornbrötchen, Vollkorntoast  
und Kürbiskernbrot **7,20 €**

### van Loon Frühstück

Herzhafter Schwarzwälder Schinken, Südtiroler Bergkäse,  
milder Gouda, Brie, Kräuterfrischkäse, gekochtes Bio-Ei,  
Cornichons, kleiner Obstsalat, Butter,  
Weizen-Vollkornbrötchen, Vollkorntoast  
und Kürbiskernbrot **7,20 €**

### van Loon „spezial“ (für 2 Personen)

Würziger Südtiroler Bergkäse, milder Gouda, Brie, Kräuterfrischkäse,  
Salami, Schwarzwälder Schinken, Coppa di Parma, frischer Obstsalat,  
zwei gekochte Bio-Eier, Butter, Weizen-Vollkornbrötchen  
und Vollkorntoast,  
dazu zwei Glas Sekt oder frisch gepresster Orangensaft (0,1), **16,50 €**

### Strandhafer Frühstück (vegetarisch)

Nuss-Paprika-Paste, Cassis-Frischkäsecreme, Erdnussbutter,  
saisonal wechselnder Brotaufstrich, Honig,  
kleiner Obstsalat, Butter und ein Vollwert-Brotkorb,  
dazu ein Glas frisch gepresster Orangensaft (0,1)  
**7,20 €**

### Strandhafer Frühstück „spezial“ (für 2 Personen, vegetarisch)

Schiffsgemachtes Auberginenmus, Cassis-Frischkäsecreme,  
Nuss-Paprika-Paste, saisonal wechselnder Brotaufstrich, Honig,  
Erdnussbutter, frischer Obstsalat, Butter, Vollwert-Brotkorb,  
dazu zwei Gläser frischgepressten Orangensaft (0,1) **15,50 €**

### **Fjord Frühstück**

Nach Schiffsrezeptur gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce serviert,  
dazu Vollkorntoast und Butter  
und ein Glas Sekt oder frisch gepresster Orangensaft (0,1)

**9,80 €**

### **Rühreier – von drei Eiern aus ökologischer Haltung:**

#### **Matrosen Frühstück**

Luftiges Rührei mit herzhaften Schwarzwälder Schinkenwürfeln,  
dazu reichen wir Butter, sowie Vollkorntoast und Kürbiskernbrot **6,80 €**

#### **Wattfischer Frühstück**

Luftiges Rührei mit frischen Nordseekrabben und Dillspitzen,  
dazu Butter, Vollkorntoast und Kürbiskernbrot **9,80 €**

#### **Binnenschiffer Frühstück**

Luftiges Rührei mit frischen Champignons und Kräutern,  
dazu reichen wir Butter, Vollkorntoast und Kürbiskernbrot **6,80 €**

#### **Leuchtturmfrühstück rot / weiß**

Rührei mit Kirschtomaten, Mozzarella-Stückchen  
und frischem Basilikum serviert,  
dazu Butter, Kürbiskernbrot und Vollkorntoast **7,20 €**

### **Ergänzend zu Ihrem Frühstück:**

Früchtequark	<b>4,50 €</b>
Sportler-Müsli mit Honig, frischem Obst und Milch	<b>4,50 €</b>
Vollkornbrot	<b>0,50 €</b>
Kürbiskernbrot	<b>0,50 €</b>
Brötchen	
<b>0,90 €</b>	
Vollkornbrötchen	<b>0,90 €</b>
Butter-Croissant	<b>1,80 €</b>
Gekochtes Bio-Ei	<b>0,90 €</b>
Butter, Konfitüre, Honig, Nutella oder Kräuterfrischkäse	<b>0,90 €</b>
Erdnussbutter	<b>1,30 €</b>
Marinierte Tomaten oder Oliven, Cassis-Frischkäsecreme, Nuss-Paprika-Paste oder schiffsgemachtes Auberginenmus	<b>1,80 €</b>
Portion Brie	<b>1,80 €</b>
Portion Schwarzwälder Schinken, Coppa di Parma, Salami, Tiroler Bergkäse oder Gouda	<b>2,20 €</b>
Portion schiffsgebeizter Lachs	<b>5,30 €</b>
Senf-Dill-Sauce nach Schiffsrezept	<b>1,30 €</b>
Naturjoghurt	<b>1,80 €</b>

**Sollte die Frühstückszubereitung an Terrassentagen etwas länger dauern, bitten wir Sie um Verständnis.**