

Italian BREAKFAST CLUB

Cerealien

Hausgemachtes Granola, Nüsse, Beeren, Saaten,
Joghurt

28 €

Vom Landwirt

Wurst & Käse von ausgesuchten Meisterbetrieben

Buffet

Süße Aufstriche

Hausgemachte Fruchtaufstriche, Erdnussbutter,
Bionella, Honigwabe

Vom Bäcker

Brot & Brötchen aus Dresdner Meisterbetrieben,
Croissants & Torta al Limone

Herzlich willkommen im Italian Breakfast Club

Lassen Sie Ihren Blick über das Buffet schweifen und kreieren Sie Ihr perfektes Frühstück.
Wir lieben richtig gute Produkte und bieten nur an, was uns geschmacklich, handwerklich und nachhaltig überzeugt.
Entscheiden Sie sich gern für eines unserer Marktgerichte und geben Sie uns Bescheid,
wie wir Ihre Eierspeise zubereiten dürfen.

Buon Appetito!

MARKTGERICHTE

Pane Venezia

Körniger Frischkäse, Kürbis,
Feigensenf, Spiegelei, Brot

Benedetto Italiano

Brot, Feldsalat, Schinken,
pochiertes Ei, Hollandaise

Rösti di zucca

Kürbiströsti, Spiegelei, Apfel-
Quitten Ragout, Paprikacreme

Waffle a la zucca con anatra

Kürbiswaffel, Ente, Aprikose,
Kräuter

Pancakes Pere Semi di papavero

Pancakes mit Birnen und
Mohnquark

Tiramisu di speculoos

Spekulatius, Beeren,
Mascarpone, Zimt-Kakao

Ein Marktgericht pro Person
und Tag inklusive.
Jedes weitere Marktgericht
kostet **7,50 €**.

EIERSPEISEN

- Omelette • Rührei • Spiegelei
- 5-10 Min. Ei • Pochiertes Ei

GETRÄNKE

- Tee verschiedene Sorten
- Café Crème • Espresso • Milchkaffee
- Latte Macchiato • Cappuccino
- Heiße Schokolade

EXTRAS

Milchshake

Milch, Stollen,
Joghurt, Zimt, Honig

Italian BREAKFAST CLUB

Cereals

Homemade granola, nuts, berries, seeds, yoghurt

28 €

From the farmer

Sausage & Cheese from selected master businesses

Sweet spreads

Homemade fruit spreads,
peanut butter, Bionella, honeycomb

Buffet

From the baker

Bread & buns from Dresden master bakeries,
Croissants & Torta al Limone

A warm welcome at the Italian Breakfast Club

Let your eyes wander over the buffet and create your perfect breakfast.

We love really good products and only offer what convinces us in terms of taste, craftsmanship and sustainability.

You are welcome to choose one of our market dishes and let us know,
how we may serve your egg dish.

Buon Appetito!

MARKET DISHES

Pane Venezia

Grainy cream cheese,
pumpkin, fig mustard,
fried egg, bread

Benedetto Italiano

bread, lamb's lettuce, ham,
poached egg, hollandaise
sauce

Hash brown di zucca

Pumpkin hash browns,
fried egg, apple and quince
ragout, peppercreme

Waffle a la zucca con anatra

Pumkin waffle, duck,
apricot, herbs

Pancakes Pere Semi di papavero

Pancakes with pears and
poppy seed curd

Tiramisu di speculoos

Gingerbread, berries,
mascarpone, cinnamon-
cocoa

One market dish per person and
day is included. Each additional
market dish costs 7,50 €.

EGG DISHES

- Omelette • Scrambled Egg • Fried Egg
- 5-10 Min. Egg • Poached Egg

HOT DRINKS

- Tea selected flavours
- Café Crème • Espresso • Milk Coffee
- Latte Macchiato • Cappuccino
- Hot Chocolate

EXTRAS

Milkshake

Milk, „Stollen“ (german christmas bread),
yoghurt, cinamon, honey