

EHREN-BISTRO



GARTEN VON EHREN

EHREN-FRÜHSTÜCK

(MO-FR: 10-12/SA: 9-12)

FRANZÖSISCH^A

Ofenfrisches Croissant, zwei Baguettescheiben, Butter, Marmelade, dazu ein kleines Heißgetränk

8,90€

PROSECCO-FRÜHSTÜCK^{A,L,C,K}

Eine Scheibe kerniges Schwarzbrot, ein Croissant, zwei Baguettescheiben, Räucherlachs mit Honig-Senf-Dressing, ein gekochtes Ei, Marmelade, Butter, dazu ein kleines Heißgetränk sowie ein Glas Prosecco

19,90€

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK^{A,K,1,3,8}

Div. Baguettebrote, frischer Kräuterquark, Basedahl-Schinken, SUSländer Mettwurst, Gouda, Butter, dazu ein kleines Heißgetränk sowie ein Glas Orangensaft

18,90€

GARTEN VON EHREN FÜR 2^{A,C,G,J,1,8}

Div. Baguettebrote, zwei Croissants, frischer Kräuterquark, Ziegenfrischkäse, körniger Frischkäse, Käse, SUSländer Mettwurst, Basedahl-Schinken, Räucherlachs mit Honig-Senf-Dressing, halbdgetrocknete Tomaten, Oliven, Butter, Marmelade dazu zwei kleine Heißgetränke sowie Orangensaft ODER Prosecco

42,00€

KÄSE FRÜHSTÜCK^{A,8}

Div. Baguettebrote, frischer Kräuterquark, körniger Frischkäse, Ziegenkäse, Gouda, Bergkäse, Marmelade, Butter, dazu ein kleines Heißgetränk und ein Glas Orangensaft

18,90€

VEGANES FRÜHSTÜCK^A

Div. Baguettebrote, Hummus, Rotebete-Creme, Tomate, Gurke, Auswahl an Antipasti, Marmelade, dazu ein kleines Heißgetränk und ein Glas Orangensaft

18,90€

RÜHREI BROT^{C,K}

Scheibe Schwarzbrot, Butter, Rührei, dazu ein kleines Heißgetränk

8,90€

FRÜHSTÜCK EXTRAS

BUTTER CROISSANT ^A
+2,80€

LAUGENSTANGE
+2,80€

EIN GEKOCHTES EI ^C
+1,60€

RÜHREI ^C
+4,50€

WEITERER AUFSCHNITT ^B
+1,10€

BUTTER / MARMELADE
+0,80€

EIN BROTKORB
+3,50€

EIN GROßES HEISSGETRÄNK
+1,00€

LAKTOSEFREIE / HAFERMILCH
+0,60€

FRISCHGEPRESSTE POWER-SÄFTE MIT LEINÖL

APFEL-MÖHRE-ORANGE
6,40€

APFEL-KIWI-ORANGE
6,40€

APFEL-MÖHRE
6,00€

APFEL-MÖHRE-INGWER
6,40€

SPEISEKARTE

(MO-FR: 12-17/SA: 12-16:30)

EHREN-STULLE^{A,K}

Eine Scheibe Schwarzbrot mit Salat, getrockneten Tomaten und Gurke.

HAUSGEMACHTER KRÄUTERQUARK

7,50€

BASEDAHL SCHINKEN^{1,3} ODER SUSLÄNDER METTWURST^{1,3,8}

10,00€

GOUDA ODER BERGKÄSE^{8,G}

9,50€

GERÄUCHERTER LACHS^{D,1}

11,50€

VEGANES EHREN – BAGUETTE^A

Hummus, frische Tomaten, Rucola
und Pinienkerne auf Baguette

11,50€

QUICHE*

Wechselnde Quiche-Varianten an kleinem Salat-Dekor mit einer Scheibe Baguette

9,50€

FETA-PFANNE^{8,A}

Gebackener Fetakäse, Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln, Lauch, halbtrocknete Tomaten,
Feta-Gewürz, Olivenöl und Baguette

13,90€

SUPPE DER SAISON^{A,3,8,9,C,E,F,G,I,J,K *}

Wöchentlich wechselnde hausgemachte Suppe mit frischem Baguette

8,50€

TOMATE MOZZARELLA⁸

Büffelmozzarella auf einem Rucola-Bett mit frischen Tomaten, Pinienkernen und Baguette

16,40€

TOMATEN-FETA-BRUSCHETTA⁸

Fetakäse und frische Tomaten verfeinert mit Zwiebeln und Knoblauch auf geröstetem Baguette

12,50€

FRISCHE SALATE

Unsere tagesfrischen Salate bereiten wir aus einem bunten Mix aus Blattsalaten, Paprika, Gurke, halbtrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Radieschen, leckeren Kräutern und hausgemachtem Dressing zu, gereicht mit Baguette.

13,50€

DAZU NOCH EIN WEITERES TOPPING

GERÄUCHERTER LACHS

+3,90€^{D,1}

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE⁸

+3,50€

ANTIPASTI^{*1,3,8,9,L}

Unsere Antipasti-Teller bestehen aus Zucchini, Aubergine, Paprika, gefüllten Pilzen, gefüllten Paprika, bunten Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Baguette.

MIT HAUSGEMACHTEM KRÄUTERQUARK

13,90€

MIT SERRANOSCHINKEN^{1,3,8}

15,90€

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER^{A,G,8,1,3}

Schmand, Speck, Zwiebeln, Lauch

14,90€

ELSÄSSER – SPEZIAL^{A,G,1,3,8}

Schmand, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Käse

14,90€

MEDITERRAN^{A,G,1,8}

Schmand, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln,

Ital. Kräuter und Pinienkerne

14,90€

ZIEGENKÄSE^{A,G,8}

Schmand, Ziegenfrischkäse, Rucola, halbtrocknete

Tomaten, Pinienkerne

16,90€

DIE GRILLEREI^{A,G,1,3,8}

Schmand, BBQ-Sauce, Salami, Jalapeño, Tomate, Käse, Mais, Zwiebeln

16,90€

GRIECHISCH^{A,G,8}

Schmand, Fetakäse, Spinat, Zwiebeln, Oliven

14,90€

VEGAN^A

Tomatensugo mit Ital. Kräutern verfeinert,
Zucchini, Paprika, roten Zwiebeln und Pinienkernen

14,90€

BIRNE – ZIEGE^{A,8,H,9}

Birne, Ziegenkäse

Honig, Schmand, Rosmarin, Walnuss

16,90€

LACHS^{AD,1}

Geräucherter Lachs, Lauch, Meerrettich-Kapern-Creme
und frischer Dill.

17,90€

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

CAFÉ AMERICANO¹¹ KL. 3,50€
GR. 3,90€

CAPPUCINO^{11,G} KL. 3,50€
GR. 3,90€

MILCHKAFFE^{11,G} 3,90€
LATTE MACCHIATO^{11,G} 3,90€
CAFÉ LATTE ITAL. ART^{11,G} 4,50€

ESPRESSO¹¹ KL. 2,80€
GR. 3,20€

ESPRESSO MACCHIATO ^{11,G} 3,50€

HAFERMILCH* + 0,50€

LAKTOSEFREIE MILCH* + 0,50€

SCHOKOLADE VOLLMILCH,
ZARTBITTER 3,90€

KINDER KAKAO 2,50€

YOGI CHAI^G 3,90€

TEE 3,90€

DARJEELING, ROOIBOOS,
SWEET BERRIES,
FRUITY CAMOMILE,
HERBS & GINGER,
MOROCCAN MINT
WELLNESS KRÄUTERTEE,
GRÜNER TEE, BERGKRÄUTER
TEE, ASSAM, EARL GREY

SOFT DRINKS

FRITZ KOLA 0,33L^{3,6,8,11,27} 3,50€

ORANGE, ZITRONE
MISCH-MASCH, ZUCKERFREI
APFEL-KIRSCH-HOLLUNDER,
HONIGMELONE,
APFELSCHORLE, RHABARBER-
SCHORLE, ARJOLA

VAN NAHMEN NEKTAR 0,25L 4,00€
SCHWARZE JOHANNISBEERE,
RHABARBER, APFEL

MATCHA 0,33L 4,00€
LIMETTE, GRAPEFRUIT,
GINGER MINT

CUCUMIS GURKE 0,33L^{2,3} 4,00€

BALES BASILIKUM 0,33L^{2,3} 4,00€

WASSER

VIVA CON AQUA 0,33L 3,50€
LAUT, LEISE

TAFFELWASSER KARAFFE
LEISE, MEDIUM, LAUT
0,5L 2,50€
1,0L 4,00€

WEIN^{1,L}

WEISS 0,15L	
GRAUBURGUNDER,	5,50€
WEIßBURGUNDER,	5,50€
RIESLING	5,50€
FANG DES TAGES	6,40€

WEINSCHORLE 0,2L	5,80€
RIESLING	

ROSÉ 0,15L	
STRANDGUT	5,50€
STREHN	6,40€

ROT 0,15L	
PRIMITIVO	5,50€
RUFFINIO CHIANTI	6,40€
VILLA ANTINORI	8,60€

SCHAUMWEIN^{1,L}

BAGLIETTI PROSECCO 0,1L	5,50€
WEIß, ROSÉ	

BIER

JEVER 0,33L	4,50€
NORMAL, ALKOHOLFREI	

ASTRA 0,33L	4,50€
NORMAL, KIEZMISCHE	

HEFEWEIZEN 0,5	5,00€
NORMAL, ALKOHOLFREI	

APERITIF

APEROL SPRITZ	6,50€
---------------	-------

DIGESTIV

AQUAVIT	4,50€
FRANGELICO	

DESSERT

FRISCHER KUCHEN AUS DER KONDITOREI LINDNER

TORTEN^{C,G,H,A}

Lübecker Marzipan, Schwarzwälder Kirsch, Schweizer Zitrone, Rhabarber-Baiser, Stachelbeer-Baiser, Käse-Kirsch, Himbeer-Schokomousse, Sacher-Lindtler-Art, Rubinstein-Waldbeersahne, Engadiner-Walnuss

5,80€

KUCHEN UND TARTES^{A,C,G,H}

Mandarine-Schmand, Lemon-Tarte, Apfel-Tarte, Käse-Mohn-Tarte, Mandel-Tarte, Schoko-Tarte, Schweizer Rübli, Himbeer-Tarte, Himbeer-Schoko, Buchweizen (vegan, glutenfrei), Apfelstreusel, Blaubeer-Tarte, Pflaume-Tarte

5,30€

BLECHKUCHEN

Bienenstich

5,30€

CAKE-POPS

Verschiedene Geschmacksrichtungen

2,50€

EINE KUGEL EIS

Wahlweise Schoko oder Vanille

3,20€

VON EHREN BBQ BUSINESS LUNCH

Jeden Freitag sowie Samstag bieten wir Ihnen wechselnde Speisen zubereitet auf unserer Außenfläche an.

Unser Kernprodukt ist die Veredelung von Fleisch auf den zahlreichen Grillgeräten, die wir in Kooperation mit der Grillerei professionell bedienen.

Flammlachs vom OFYR, Maispoulade aus dem Biggreen Egg oder Entrecôte von der Plancha. Jedes Wochenende gibt es eine fein selektierte Auswahl an Gerichten, serviert mit saisonalen und regionalen Beilagen. Diese werden tagesfrisch in unserem Bistro zubereitet.

Unser Ansatz ist es, Ihnen beste Qualität auf schnellstem Wege anbieten zu können.

Gerne stellen wir Ihnen unsere Fläche für Geburtstage, Firmenveranstaltungen oder einfach für lauschige Abende mit Ihren Freunden oder Familien zur Verfügung. Erleben Sie das Ambiente des Garten von Ehren auf eine ganz besondere Art und Weise, verweilen Sie in unserer liebevoll gepflegten und dekorierten Fläche exklusiv nach Ladenschluss.

Für mehr Informationen sprechen Sie einfach unser Bistro Team an.