



Frühstückskarte*

Desserts & Getränke

Frühstücksbuffet

€ 12,50

*Täglich von 6.30 bis 10.00 Uhr

Mit Reservierung auch gerne bis 11.00 Uhr

Normale und gemischte Brötchen,
Ciabatta und Mehrkornstange,
Gerster-, Vollkorn- und Knäckebrot,
Butter und Margarine

Quark angemacht mit Milch und Honig,
hausgemachte Rote Grütze,
Natur- und Früchtejoghurt,
Müsli, Cornflakes, Smacks, Haferflocken,
Rosinen, Sonnenblumenkerne,
Mandelblätter, Milch

Marmeladenauswahl, Nussnougatcreme,
Vielblüten- und Pinienhonig, Waldhonig

gemischtes Käsebrett, Käseaufschnitt,
Babymozzarella, gemischte Käseecken,
Philadelphia Natur und Kräuter,
Cornichons, Kirschtomaten,
Salatgurkenscheiben

Rührei, Speck, gekochte Eier,
roher und gekochter Schinken,
Mettwurst, Rotwurst,
Mortadella, Geflügelaufschnitt

frisches Obst,
Grapefruit- und Orangensaft,
Tee, Filterkaffee und Kakao inklusive

Andere Kaffeespezialitäten werden
zum jeweiligen Preis zusätzlich berechnet.

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service und Küchenteam gerne behilflich.

Extras

1 Spiegelei		€ 2,50
2 Spiegeleier		€ 3,80
3 Scheiben geräucherter Lachs		€ 4,50
1 Waffel mit Puderzucker		€ 2,50
1 Waffel mit heißen Schattenmorellen, Sahne		€ 3,90
1 Waffel mit heißen Schattenmorellen, Sahne und 1 Kugel Vanilleeis		€ 4,90

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 4,50
Glas Sekt	0,1 l	€ 4,50
Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,50

Desserts

Täglich ab 15.00 Uhr

- Holunderblütenwackelpudding** € 5,50
(mit Agartine)
Schlagsahne, Gebäck und Vanilleeis⁽¹⁾
Elderflower jelly with whipped cream,
vanilla ice cream⁽¹⁾ and biscuit
- Gemischtes Eis** (1) € 5,50
mit Sahne und Gebäck
Mixed ice cream⁽¹⁾ with whipped cream
and biscuit
- Vanilleeis** (1) € 5,90
mit heißen Schattenmorellen
oder Schokoladensauce
Schlagsahne und Gebäck
Vanilla ice cream⁽¹⁾ with hot cherries or
chocolate sauce whipped cream and biscuit
- Schokoladeneis mit Eierlikör** € 5,90
Sahne und Hohlhippe
Chocolate ice cream with egg liqueur,
whipped cream and biscuit
- Birne „Helene“** € 6,50
Vanilleeis⁽¹⁾ mit 1/2 Williams Christ Birne,
warmer Schokoladensauce, Schlagsahne
und Fächerwaffel
Pear „Helene“ vanilla ice cream⁽¹⁾ with 1/2
Williams Christ pear, warm chocolate sauce,
whipped cream and biscuit

Rote Beerengrütze € 6,50

mit Vanilleeis⁽¹⁾ und Schlagsahne

Red berry compote with vanilla ice cream⁽¹⁾
and whipped cream

Zimteisparfait € 6,50

mit heißem Sauerkirschkompott,
Sahnerosette und Hohlhippengebäck

Cinnamon half frozen ice cream with
hot sour cherry compote, whipped cream
and biscuit

Amarettobecher € 5,90

mit Vanille⁽¹⁾- und Schokoladeneis, Mandel-
likör⁽¹⁾, Sahnehaube und Hippenröllchen

Amaretto cup with vanilla⁽¹⁾ and chocolate
ice cream, almond liqueur⁽¹⁾, whipped cream
and biscuit

Warmes Schokoküchlein € 6,90

mit bunten Früchten, Baileyskirschen⁽¹⁾,
Vanilleeis⁽¹⁾ und Schlagsahne

Small, warm chocolate cake with colorful
fruits, Baileys cherries⁽¹⁾, vanilla⁽¹⁾ ice cream
and whipped cream

Creme Brulée € 6,90

mit Fruchtegarnitur, Walnusseis,
Schlagsahne und Gebäck

Creme brulee with a little bit fruit,
walnut ice, whipped cream and biscuits

Getränke (alkoholisch)

Biere vom Fass

Gilde Ratskeller	4,9%V	0,3 l	2.70 €
Alsterwasser	2,5%V	0,3 l	2.60 €
Veltins Pils	4,8%V	0,3 l	2.80 €
Schwarzbier	4,9%V	0,3 l	2.80 €
Franzisk. Hefeweizen	5,0%V	0,5 l	4.00 €

Flaschen Biere

Gilde Ratskeller	4,9%V	0,33 l	2.80 €
Vitamalz/Jever Fun alkoholfrei		je 0,33 l	2.80 €
Fassbrause Zitrone/Holunder		je 0,33 l	2.80 €
Erdinger Hefeweizen "free"		0,5 l	4.00 €

Spirituosen

2 cl

Hardenberger Hochzeitsweizen	40%V	2.10 €
Wodka Moskovskaja	40%V	2.40 €
Gin BOMBAY SAPHIRE	38%V	2.80 €
Bommerlunder	38%V	2.20 €
Malteser Kreuz Aquavit	40%V	2.20 €
Jubiläums Aquavit	42%V	2.40 €
Linie Aquavit	41.5%V	2.60 €
Ramazotti	30%V	2.50 €
Averna	32%V	2.50 €
Jägermeister	35%V	2.50 €
Fernet Branca	42%V	2.50 €
Underberg	44%V	2.90 €
Ratzeputz	53%V	2.80 €
Sambuca Molinari	40%V	2.80 €
Barcardi weiß oder braun Rum	40%V	2.50 €
Amaretto ⁽¹⁾	28%V	2.30 €
Baileys ⁽¹⁾	17%V	2.60 €
Eierlikör	20%V	2.20 €
Whiskey Bourbon Jim Beam	40%V	2.70 €
Whisky Scotch Johnnie Walker ⁽¹⁾	40%V	2.70 €
Whisky Glenfiddich	40%V	3.00 €
Asbach Uralt	38%V	2.40 €
Remy Martin Cognac	40%V	3.00 €
Hennessy Cognac VSOP	40%V	3.00 €

Obstbranntweine

2 cl

Grappa Julia	40%V	2.60 €
Grand Marnier ⁽¹⁾	40%V	3.00 €
Kirschwasser	43%V	3.00 €
Himbeergeist	43%V	3.00 €
Mirabelle	40%V	3.00 €
Williams Christ Birne	40%V	3.00 €
Calvados VSOP	40%V	3.00 €
Ziegler Obstler	40%V	3.50 €

Aperitifs

5 cl

Martini Dry	18%V	3.80 €
Martini Rosso	15%V	3.80 €
Martini Bianco	15%V	3.80 €
Sherry „medium“	17,5%V	3.80 €
Sherry „dry“	17,5%V	3.80 €
Campari ⁽¹⁾	25%V	3.80 €

Mix

0,1 l

Glas Sekt / Sekt-Orange	je	4.50 €
Aperol Spritz ^(1,11) /Kir Royal/Hugo	je	6.50 €

Mix

0,2 l

Campari -Orange ⁽¹⁾		
Campari Soda ⁽¹⁾	je	6.50 €

Getränke (alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2.50 €
Mineralwasser	0,7 l	5.30 €
Stilles Wasser	0,25 l	2.50 €
Coca Cola ^(1,12)	0,2 l	2.50 €
Coca Cola „Light“ ^(1,6,7,12)	0,2 l	2.50 €
Fanta ^(1,3)	0,2 l	2.50 €
Spezi ^(1,3,12)	0,4 l	3.80 €
Tonic Water ⁽¹¹⁾	0,25 l	2.90 €
Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	0,25 l	2.90 €
Orangensaft	0,2 l	2.90 €
Traubensaft	0,2 l	2.90 €
Kirsch-Nektar	0,2 l	2.90 €
Tomatensaft	0,2 l	2.90 €
Apfelsaft	0,2 l	2.50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2.50 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3.80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁽¹²⁾		2.40 €
Portion Kaffee ⁽¹²⁾		3.90 €
Schümli Kaffee-Crème ⁽¹²⁾		2.80 €
Tasse Kaffee Hag		2.40 €
Portion Kaffee Hag		3.90 €
Tasse Schokolade		2.80 €
Portion Schokolade mit Sahne		3.80 €
Espresso ⁽¹²⁾		2.60 €
Espresso-Schoko ^(6,12)		2.80 €
Café au lait ⁽¹²⁾		3.80 €
Latte macchiato ⁽¹²⁾		3.80 €
Heiße Milch ⁽⁶⁾		2.50 €
Cappuccino ⁽¹²⁾		2.70 €
Glas Tee verschiedene Sorten		2.20 €
Portion Tee verschiedene Sorten		3.50 €
Grog von Rum (4cl)		5.00 €
Glühwein weiß oder rot		4.50 €
Zitrone		3.10 €

Wein/Sekt

Offene Weine	0,2 l	
Mosel ~ Riesling ~halbtrocken~		4.60 €
Silvaner, Pfalz ~halbtrocken~		4.60 €
Rheinhessen Weißherbst Portugieser Traube ~lieblich~		4.60 €
Spätburgunder Rotwein ~halbtrocken~		4.90 €
Baden „Müller-Thurgau“ ~trocken~		4.90 €
Französischer Rotwein Languedoc Chantillon ~sec~		4.90 €
Cellier des Vicomtes Chardonnay		4.90 €
Weinschorle ~trocken~		3.90 €

Schaumweine

Sekt Hotel Haase	0,75 l	28,00 €
Pikkolo Henkel trocken/Prosecco	0,20 l	8.50 €
„Fürst von Metternich“	0,75 l	30.00 €
Prosecco	0,75 l	28.00 €
Champagner „Pommery“	0,75 l	59.00 €

Unsere „kleine“ Flaschenweinempfehlung aus Baden

Oberbergener Baßgeige aus dem Kaiserstuhl

mit 0,25 l Inhalt

Grauer Burgunder ~trocken~ **6.90 €**

Spätburgunder Rotwein ~trocken~ **7.50 €**

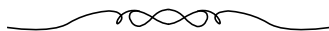
mit 0,5 l Inhalt

Grauer Burgunder ~trocken~ **13.80 €**

Spätburgunder Rotwein ~trocken~ **15.00 €**



Beltins Fassbrause, alkoholfrei
und kalorienarm
Zitrone oder Holunder
0,33l a 2,80€



Küchenöffnungszeiten

Montag bis Samstag 17.30 bis 22.00 Uhr

*Frühstück täglich ab 6.30 bis 10.00 Uhr

Mit Reservierung auch gerne bis 11.00 Uhr

Betriebsferien

siehe Homepage



.... suchen Sie
noch ein Geschenk?

Wir empfehlen Ihnen:
einen

Gutschein
für ein Festessen im
Hotel Restaurant Haase!

Am Thie 4 | 30880 Laatzen
Telefon: 0511 82 01 60
Telefax: 0511 82 01 666
hotel-haase@hotel-haase.de
www.hotel-haase.de