

Frühstück • Breakfast

Hyatt Frühstücksbuffet • Hyatt Breakfast Buffet

36€

**Kaffee- & Teespezialitäten, Riesling Sekt - Stefan Breuer
frischer Apfel-, Karotten-, Grapefruit- oder Orangensaft, Wasser
diverse herzhafte und süße Brotaufstriche, verschiedenste Brote und Backwaren
Eierspeisen, sowie Waffeln, Pancakes oder Crêpes**

*Coffee- & tea specialties, sparkling wine - Stefan Breuer
fresh apple-, carrot-, grapefruit- or orange juice
different tasty and sweet parfaits, bread and pastries, egg dishes, waffles
pancakes or crêpes*

Unser Frühstücksbuffet hat für Sie zu folgenden Zeiten geöffnet:

Montag – Freitag: 06:30 Uhr – 10:30 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertags: 06:30 Uhr – 12:00 Uhr

Our breakfast buffet is open for you at the following times:

Monday – Friday: 06:30 am – 10:30 am
Saturday, Sunday & Holidays: 06:30 am – 12:00 am

A la carte Frühstück • *a la carte breakfast*

Kontinentales Frühstück • *Continental Breakfast*

28€

**Kaffee- & Teespezialitäten oder heiße Schokolade
Apfel-, Orange-, Grapefruitsaft – oder ein anderer Saft der Saison
Brotauswahl, Brötchen und Plundergebäck
Wurst- und Käseauswahl, Marmelade, Honig & Butter
Fruchtjoghurt**

*Coffee- & tea specialties or hot chocolate
apple-, orange-, grapefruit- or another seasonal juice
selection of bread, rolls and danish pastries
cold cut and cheese variety, jam, honey & butter
fruit yogurt*

Französisches Frühstück • *French Breakfast*

19€

**Kaffee & Teespezialitäten oder eine heiße Schokolade
Apfel-, Orange-, Grapefruit – oder ein anderer Saft der Saison
Croissants, Marmelade, Honig & Butter**

*Coffee- & Tea specialties or hot chocolate
apple-, orange-, grapefruit- or another seasonal juice
croissants and danish pastries, jam, honey & butter*

Frühstückskorb • *Breakfast Basket*

10€

**Brötchenauswahl, Marmelade, Honig & Butter
Selection of bread, jam, honey & butter**

Zwei Eier zubereitet nach Ihrem Wunsch

10€

Two eggs prepared to your choice

**Rührei, Spiegelei, Omelett oder pochierte Eier, wahlweise mit geräuchertem oder gekochtem Schinken, krossem Speck, Pilzen, Tomaten, Paprika, Kräutern
Käse oder Nürnberger Würstchen**

Scrambled egg, fried egg, omelette or poached eggs, optional with smoked or boiled ham, crispy bacon, mushrooms, tomatoes, bell peppers, herbs, cheese or nürnbergger sausages

A la carte Breakfast • *a la carte breakfast*

Cornflakes, All Bran oder Biomüsli wahlweise mit Magermilch oder Vollmilch <i>Cornflakes, all bran or bio muesli optional with skimmed or full cream milk</i>	7€
Hausgemachtes Bircher Müsli mit Joghurt <i>Homemade Bircher muesli with yogurt</i>	7€
Fruchtjoghurt, Naturjoghurt oder Quark <i>Fruit yogurt, natural yogurt or curd</i>	5€
Früchteteller <i>Fruit plate</i>	12€
Obstsalat <i>Fruit salad</i>	5€
Kalbsbouletten oder Nürnberger Würstchen <i>Veal meatballs or nürnbergger sausages</i>	9€
Wurstauswahl vom „Landhof Rahlfs“ <i>Selection of cold cuts from “Landhof Rahlfs”</i>	14€
Französische Käseauswahl <i>French cheese selection</i>	14€
Geräucherter Lachs <i>Smoked salmon</i>	12€
Pancakes, Waffeln oder Crêpes mit Ahornsirup, Blaubeersirup oder Beerenkompott <i>Pancakes, waffles or crêpes with maple syrup, blueberry syrup or berry compote</i>	11€

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Above prices include service charge and VAT.

Heißgetränke, Saft & Wasser • Hot drinks, juices & water

Espresso / Macchiato	3,50 / 4€
Doppelter Espresso / Macchiato	6 / 6,50€
Kaffee Crème	4€
Decaf Kaffee	5€
Cappuccino	5€
Milchkaffee	5€
Latte Macchiato	6€
Heiße Schokolade – hot chocolate	6€
Milchsorten: Kuhmilch 0,01%, 1,5%, 3,5%, Soja-, Reismilch, Hafer- oder Mandeldrink <i>Milk selection: cow's milk 0,01%, 1,5%, 3,5% fat, soy-, ricemilk, oat or almond drink</i>	
Althaus Tee Sortiment • Althaus tea selection	6€
Frischer Apfel-, Karotten-, Grapefruit- oder Orangensaft <i>Fresh apple-, carrot-, grapefruit- or orange juice</i>	6€
Apfel-, Bananen-, Cranberry-, Kirsch-, Orangen- oder Tomatensaft <i>Apple-, banana-, cranberry-, cherry-, orange- or tomato juice</i>	5€
Staatl. Fachingen naturell / medium	5 / 10€

Hyatt Gourmet Club

Gehen Sie gerne und regelmäßig mit Freunden, Kunden oder Geschäftspartnern essen? Dann werden Sie Hyatt Gourmet Club Mitglied und profitieren Sie von den vielen Vorteilen in den Hyatt Hotels in Berlin, Düsseldorf, Hamburg, Köln und Mainz.

Vorteile als Hyatt Gourmet Club Mitglied:

- 12 kostenfreie Essen, wenn Sie mindestens zu zweit speisen
- 1 kostenfreie Übernachtung in Ihrem Mitgliedshotel
- Ermäßigung für Übernachtungen in den teilnehmenden Hyatt Hotels in Deutschland
- 1 Gutschein für eine Flasche Champagner
- 1 kostenfreier Tageseintritt im Spa eines der teilnehmenden deutschen Hyatt Hotels mit einer Begleitperson
- Ermäßigung auf ausgewählte Veranstaltungen, Koch- und Cocktailkurse in den jeweiligen Hotels
- Weitere attraktive Vorteile in den teilnehmenden Hyatt Hotels weltweit
- Die Gourmet Club Karte und die Gutscheine sind voll übertragbar

Anmeldung als Hyatt Gourmet Club Mitglied

Der Beitrag für eine Gourmet Club Mitgliedschaft beträgt **289 Euro** pro Jahr.

Hyatt Gourmet Club Ansprechpartner in Berlin

Frau Onnu Doehne

onnu.doehne@hyatt.com

+49 (0) 30 25531574

Schaumweine – Sparkling Wines

Champagner	Fl.
De Saint Gall Brut Premier Cru	85€
Billecart Salmon Brut	95€
Louis Roederer Brut	98€
Moët & Chandon Brut Imperial	105€
“R” De Ruinart Brut	115€
Rosé Champagner	
De Saint Gall Brut Rosé	95€
Billecart Salmon Brut Rosé	115€
Moët & Chandon Brut Rosé	125€
Ruinart Brut Rosé	160€
2003 Dom Pérignon Rosé	680€
Sekt	
Riesling Sekt Brut, Stefan Breuer	46€
Cremant	
Cremant Blanc, Jülg	49€