

Brot wie früher.

FRÜHSTÜCK UND BROTZEITEN ab 7:00 jederzeit

Unser Käse stammt vom *Milchbauernhof Wellie* in Fröndenberg. Schinken und Wurst beziehen wir bei der *Fleischerei Sander* aus Augustdorf am Teutoburger Wald. Die Fleischerei schlachtet noch selbst und bezieht die Tiere größtenteils aus der Region. Käse, Schinken und Wurst werden bei uns auf der *Berkel* geschnitten. Die Marmeladen werden in der *Biomarmeladenmanufaktur Berlin* für uns gefertigt. Dort werden sie aus frischen Biofrüchten der Region noch von Hand im Kupferkessel gekocht. Kaffee exklusive. Bitte beachten Sie, dass wir für gewöhnlich unsere Traditionsminilaibe zum Frühstück reichen. Wenn Sie andere Wünsche haben, geben Sie uns bitte Bescheid; bei Minilaiben, die wir für 1,10 € bzw. 1,50 € im Sortiment haben, nehmen wir einen Aufpreis von 30 Cent bzw. 70 Cent.

Deftiges Frühstück 6,00

Mit Leber-, Rot-, oder Zwiebelwurst und Schinken (insgesamt drei Sorten) sowie Senf von der *Senfmühle Hochsauerland*

Süßes Frühstück 6,00

Mit zwei verschiedenen Marmeladen, einem Buttercroissant, einer Buchtel

Klassisches Frühstück 6,00

Mit Schinken oder Pute, Käse und Marmelade (insgesamt drei Sorten)

Vegetarisches Frühstück 6,00

Mit zwei verschiedenen Käsesorten vom *Hof Wellie* und einer Sorte Marmelade

Lachsfrühstück 8,50

Mit geräuchertem Lachs und unserem selbstgemachten Lachsaufstrich, Brot nach Wahl

Bauernbrotzeit 3,00

Wahlweise mit Schinken oder Wurst oder Käse Ihrer Wahl

Lachsbrotzeit 4,00

Mit geräuchertem Lachs

Brotzeit mit Aufstrich 5,00

Mit unserem selbstgemachten Lachsaufstrich

Strammer Max 5,00

Mit luftgetrocknetem Schinken und einem Spiegelei

Käse Vesperplatte 9,50

Mit verschiedenen Käsesorten vom Hof Wellie, mit Brot Ihrer Wahl aus unserem Holzofen

Westfälische Vesperplatte 10,00

Mit verschiedenen Wurstsorten, luftgetrocknetem Schinken, deutschem Senf und saure Gurken, mit Brot Ihrer Wahl aus unserem Holzofen

FLAMMKUCHEN

Grundlage für unsere Flammkuchen sind ein hauchdünner Weizenteig, der von Hand mit dem Nudelholz ausgerollt wird, Schmand, Sahne, Lauch, Zwiebeln und eine Prise Pfeffer. In unserem Holzofen werden die Flammkuchen dann neben dem lodernen Fichtenholzfeuer kräftig und kurz angebacken. Jeder Flammkuchen bekommt dadurch sein unverwechselbares Aroma verliehen.

Elsässer Art 7,50

Mit Speck

Mediterrane Art 8,00

Mit Oliven, Hüttenkäse und Paprika

Vegetarische Art 6,50

Mit Paprika

Westfälische Art 8,50

Mit Rotwurst, Speck und Sauerkraut

Mit Lachs 9,50

Mit geräuchertem Lachs

Normandie Art 8,50

Mit Camembert, Schinken und Preiselbeeren aber ohne Lauch

Fortsetzung Flammkuchen

Spezial 8,50

Mit Pute, Schinken oder Speck und Käse überbacken

KUCHEN

Auch unsere Kuchen werden grundsätzlich mit Grundzutaten in unserem kleinen Laden liebevoll hergestellt und im Holzofen gebacken. Dabei verwenden wir für den Teig und die Streusel nur gute Butter, Ei, Salz, Zucker, helles Mehl und andere feine Zutaten, Schüttflüssigkeit ist Milch - mehr nicht. Aromen oder gar Fertigmischungen haben wie immer Hausverbot. So kochen wir sogar noch unseren Pudding selbst - aus leicht gezuckerten Vanilleschoten. Dabei ist unsere Auswahl wechselnd und tagesabhängig.

Blechkuchen 3,00

in verschiedenen Variationen der Saison aus dem Holzofen

Butterkuchen 3,00

vom Blech aus dem Ofen, jeden zweiten Tag

Streuselkuchen 3,00

Vom Blech aus dem Ofen, wechselweise mit Butterkuchen

Zimt- oder Fruchtschnecke 1,50

US-Amerikanische Art

GETRÄNKE

Unsere Kaffees beziehen wir von der *Rösterei Röstaroma* aus Soest oder von Fabian Schmidt ›Honig geröstet‹ aus Mailand, welche eher mild und kräftig im Geschmack sind bedingt durch eine längere Röstung bei niedrigeren Temperaturen. Uwe Rolf aus Aurich in Ostfriesland stellt unseren Tee zusammen. Alle Getränke können wir Ihnen auch zum Mitnehmen anbieten.

Glas Milch 2,00

Americano 2,00

Milchkaffee 3,00

Cappuccino 2,50

Tasse Schokolade 2,50

belgische Vanilleschokolade oder Kakaoschokolade

Espresso 1,50

Belgische Vanilleschokolade mit einem Schuss Espresso 2,70

Oelder Eiszeitwasser, 0,33 l 2,50

Still, Medium oder Classic, ein weiches und süßes Wasser

Almdudler, 0,35 l 2,90

Österreichische Limonade mit Kräuterextrakten

Frisch gepresster Orangen-, Birnen-, oder Apfelsaft, 0,28 l 3,00

Wahlweise mit frischem Ingwer zum Apfel- oder Birnensaft

Fassbrause, 0,33 l 2,90

Apfel, Holunder, Zitrone

Oelder Limonade, 0,33 l 2,90

Orange, Zitrone, Apfel

Kännchen Tee 4,30

In verschiedenen Zusammenstellungen von Uwe Rolf aus Aurich in Ostfriesland

Glas Weißwein, 0,20 l 4,70

›Helle Freude‹ vom *Weingut am Stein*

Glas Rotwein, 0,20 l 4,30

›Edulis‹ Rioja, Spanien

Flasche Prosecco 8,00

›Scavi & Ray‹

LAIBE

Der Teig wird bei uns erst nach einer langen Ruhezeit von mindestens 16 Stunden zu einem Laib geformt. Die Vermeidung des Einsatzes von Backmitteln, Backzusatzstoffen oder gar Fertigmischungen, sorgsame Handarbeit und das Backen im echten Holzofen führen zu Unterschieden im Aussehen der Brotlaibe – jeder Laib ist also ein Unikat. Da der Teig von Hand abgestochen wird, sind Gewichtsangaben für Sie Richtwerte.

Roggenschrotlaib, 750 g 4,80
100 % Roggenschrot mit unserem selbstgezogenen Roggennatursauerteig und Rübenkraut

Roggenvollkornlaib, 750 g 4,20
100 % Roggenvollkornmehl fein gemahlen mit unserem selbstgezogenen Roggennatursauerteig (freitags und sonntags nicht auf unserem Tisch)

Kümmellaib, 500 g 3,90
100 % Roggenvollkorn, Kümmel ungemahlen (nicht sonntags und freitags)

Dinkelvollkornlaib, 500 g 3,90
90 % Dinkelvollkorn, 10 % Dinkelauszugsmehl, besonders saftig durch die lange Teigruhe

Mediterraner Laib, 350 g 3,20
100 % Weizenauszugsmehl mit getrockneten Tomaten, Hüttenkäse und Kräutern der Provence

Olivenlaib, 350 g 3,20
100 % Weizenauszugsmehl, griechische Oliven, besonders lange Teigreife

Traditionslaib, 350 g 2,90
100 % Weizenauszugsmehl, die grobe Porung ist das Zeichen für eine optimale Teigreife

Körnerlaib, 500 g 3,90
besteht zu 90 % aus höhertypigem Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10 % Roggenvollkornmehl, wahlweise mit Kürbis- oder Sonnenblumenkernen oder unserer Saatenmischung

Steinmehllaib, 500 g 3,50
90 % sehr fein geschrotetes Weizenmehl 1050, klassisch auf Findlingen gemahlen, 10 % Roggenvollkorn

Nusslaib, 500 g 3,90
90 % höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Roggenvollkornmehl, tagesabhängig mit Hasel- oder Walnüssen

Zwiebellaib, 500 g 3,90
Mit frischen und gerösteten Zwiebeln

Rosinenstuten, 450 g 3,20
Von guter Butter und Milch, mit reichlich Rosinen

Milchstuten, 350 g 2,90
Von guter Butter und Milch, mit Butter bestrichen

MINILAIBE

Von unseren Laiben formen wir auch kleine Versionen – unsere Minilaibe. Die Minilaibe sind unsere Brötchen, wir bieten sie mit Teigeinwaagen von ca. 150 Gramm an. Quer oder längs gebrochen eignen sich die Minilaibe vorzüglich zum Grillen oder zum Frühstück zu Zweit. Buchteln, die wir grundsätzlich mit frischer Milch als Schüttflüssigkeit, guter Butter, und frischem Vollei herstellen, sind eine österreichische oder bayerische Spezialität aus Germteig (Hefeteig), die gefüllt oder ungefüllt gebacken wird aber auch über Wasserdampf gegart werden kann.

Rosinenbuchtel 0,90
Mit saftigen Rosinen

Milchbuchtel 0,80
Auf Wunsch mit Pflaumenmus gefüllt, dann 0,90 €

Schokoladenbuchtel 0,90
Mit echter weißer oder dunkler belgischer Schokolade

Buttercroissant 1,50
Hier in der Stube mit dem Nudelholz handgefertigt

Fortsetzung Minilaibe

Schokocroissant 2,10
Mit echter dunkler belgischer Schokolade

Schinken-Käsecroissant 2,50
Mit Käse vom Hof Wellie und Schinken vom Schlachter Sander aus Augustdorf

Butterhörnchen 1,50
Mit guter Butter und Hagelzucker gefüllt

Marzipanhörnchen 2,10
Mit echtem Marzipan gefüllt

Minilaib mit Körnern 1,10
Wahlweise mit Sonnenblumen, Kürbiskernen, unserer hauseigenen Saatenmischung, Sesam oder Mohn

Traditionsminilaib 0,90

Hasel- oder Walnussminilaib 1,50

Olivenminilaib 1,50

Mediterraner Minilaib 1,50

Dinkelvollkornminilaib 1,10
90 % Dinkelvollkornmehl, 10 % Dinkelauszugsmehl

Zwiebelminilaib 1,10
Mit frischen und gerösteten Zwiebeln

Roggenvollkornminilaib 1,10
Aus ganzen Roggenkörnern feingemahlen, sehr viel Kruste

Steinmehlminilaibe 1,10
90 % sehr fein geschrotetes Weizenmehl 1050, klassisch auf Findlingen gemahlen, 10 % Roggenvollkorn

EINZELSTÜCKE

Neben den unten aufgeführten Einzelstücken führen wir im Herbst, Winter und Frühling ausgewählte, der Zeit angepasste Sorten wie beispielsweise Früchte-laib, Sauerkrautlaib, Osterbrot oder Stollen. Achten Sie auch immer auf unseren Aushang.

Montags – Kartoffellaib, 500 g 3,90
Kartoffelminilaib 1,50

90 % Steinmehl, 10 % Roggenvollkorn, mit gut 2 kg ganzen gekochten Kartoffeln unter den Teig gehoben

Dienstag – Einkornvollkornlaib, 500 g 4,20
Einkornvollkornminilaib 1,50

Stammt vom Wilden Weizen ab, Naturgetreidesorte, enthält viele Mineralstoffe und Aminosäuren

Mittwoch – Emmervollkornlaib, 500 g 4,20
Emmervollkornminilaib 1,50

Stammt vom Wilden Emmer ab, Naturgetreidesorte, eiweiß- und mineralstoffreich, herzhafter, leicht nussiger Geschmack

Donnerstag – Kamutvollkornlaib, 500 g 4,20
Kamutvollkornminilaib, 1,50

Wie Einkorn und Emmer eine der ältesten kultivierten Getreidearten, leicht gelbliche Krume, herzhafter Geschmack, Naturgetreidesorte

Freitag – Westfälischer Bauernlaib, ca. 500 g 3,50
Vinschgauer Laib, 500 g 3,90

80 % Roggen, 20 % Weizen, beim *Vinschgauer* zusätzlich mit Fenchel, Schabzigerklee, Anis und Koriander

Sonntags – Schweizer Ruchmehllaib, ca. 350 g 4,20

Aus original Schweizer Ruchmehl von der Grüninger Mühle, allerdings erst ab ca. 11 Uhr verfügbar

Alle Preisangaben in Euro.

www.herr-von-myra.de



Herr von Myra
BROTMANUFATUR