

# FÜNF10

das herz im tz

## **Herzlich Willkommen im Restaurant Fünf10,**

wir sind ein inklusives Restaurant mit einem barrierefreien Konzept für und mit Menschen mit Handicaps. Ein Konzept in dem Selbstbestimmung gefördert wird.

Wir sind stolz darauf, dass in unserem Restaurant Menschen mit außergewöhnlichen Begabungen in einem Team zusammenarbeiten.

„Unbehindert“ miteinander arbeiten, Zeit verbringen, etwas leisten, voneinander lernen, gemeinsam erleben mit einem „Mehr“ an Toleranz, Respekt und Wertschätzung – das wollen wir!

Wir freuen uns, dass wir euch als Gäste hier im Restaurant Fünf10 begrüßen dürfen und geben unser bestes für einen unvergesslichen und tollen Aufenthalt bei uns.

Bei Fragen stehen wir euch jederzeit gerne zur Verfügung.

Euer Team vom Restaurant Fünf10

## **Unsere Angebote für euch:**

- Vielseitiges Frühstücksangebot
- Täglich wechselndes Mittagsbuffet inkl. Salat und Dessert
- Tagungsversorgung
- Caterings
- Veranstaltungen im Haus bis zu 160 Personen
- Firmenfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Mottoevents, etc.

**Gerne richten wir eure Feiern und Gesellschaften auch außerhalb unserer Öffnungszeiten aus, spricht uns einfach an!**

# FÜNF10

das herz im tz

**Frühstück** täglich von 8:30 – 11:30

---

**„Haubergsfrühstück“** **7,50€**

Brötchen / Brot / Butter / deftige Wurst / herzhafter Käse / Mett /

Speckbrett / (Alpenschinken) / Kaffee oder Teeflat

**„Französische“** **7,50€**

Brötchen / Croissant / Butter / Marmelade / Weichkäse / Honig / Quark /

Nutella / Kaffee oder Teeflat

**„Starter“** **7,50€**

Brötchen / Butter / Marmelade / Aufschnitt / Weichkäse / Schnittkäse /

Kaffee oder Teeflat

**„Fünf10 Frühstücksplatte“ – ab 2 Personen erhältlich** **19,90€**

Brötchen / Croissant / Brot / Butter / hausgebeizter Fjordlachs / Marmelade /

Honig mit Quark / Nutella / Aufschnitt / Weichkäse / Schnittkäse / Obstsalat /

Fünf10 Sekt / Kaffee oder Teeflat

## **Schon probiert....hausgebeizter Lachs?**

Wir verwenden bei unseren Fjordlachs die sogenannte „Trockenbeize“. Dabei entziehen wir durch Meersalz das Wasser aus dem Fisch, dadurch bleibt der Lachs länger haltbar. Mit der Beize können wir unserem Lachs auch noch den unvergleichlichen Geschmack von frischem Dill, Anis und Orange verleihen..... wir wollen aber nicht zu viel verraten, einfach mal probieren!

# FÜNF10

das herz im tz

## Wunschfrühstück täglich von 8:30 - 11:30

---

Brötchen	0,60€	Aufschnitt	1,20€
Brot	0,45€	Blutwurst	1,20€
Croissant	1,50€	Leberwurst	1,20€
Butter	0,50€	Mett	1,20€
Hausgebeizter Fjordlachs	3,50€	Weichkäse	0,90€
Marmelade	0,90€	Schnittkäse	0,90€
Honig	0,90€	Obstsalat	2,50€
Nutella	0,90€	Rührei natur	2,50€
Quark	0,90€	Rührei Schinken	3,00€
Kaffeeflatrate	3,50€	Frischer Orangensaft	3,50€

## Passend zum Frühstück.....

---

„Fünf10“ Haussekt	0,1l	2,00€
Grünschnabel Secco - alkoholfrei	0,1l	2,00€

### Liebe Gäste,

wir verwenden ausschließlich frische Produkte von Lieferanten aus der Region, daher bitten wir um Verständnis wenn ein Produkt nicht vorrätig sein sollte.

Wir legen viel Wert auf Nachhaltigkeit, daher wurde soweit es möglich ist auf kleine Verpackungen und Plastik verzichtet.



# FUNF10

das herz im tz

## Kaffee & Co

---

Tasse Kaffee	1,80€	Milchkaffe	2,70€
Pott Kaffee	2,50€	Cappuccino	2,70€
Tasse Cremá	2,20€	Latte Macchiato	2,70€
Espresso	1,80€	Heiße Schokolade	2,20€
Kaffee Hag	1,80€	Tee (versch. Sorten)	1,80€
Moccachino	2,70€	Kakao (kalt)	2,20€

## Softgetränke 0,2l

---

Coca- Cola	2,00€	Schweppes Ginger Ale	2,00€
Coca- Cola light	2,00€	Schweppes Bitter Lemon	2,00€
Fanta	2,00€	Orangina Original	2,50€
Sprite	2,00€	Orangina Rougé	2,50€
Gerolsteiner	1,80€	Vita – Malz (0,33l)	2,60€
Gerolsteiner medium	1,80€		

# FUNF10

das herz im tz

## Granini Säfte 0,2l – alle Säfte auch als Schorle erhältlich

---

Maracuja	2,00€
Apfel	2,00€
Orange	2,00€

## Krombacher Fassbrausen 0,33l Flasche

---

Maracuja	2,50€
Cola- Orange	2,50€
Zitrone	2,50€
Schwarze Johannisbeere	2,50€

## Krombacher Fass & Flasche

---

Pils vom Fass	0,2l	1,60€	Pils alkoholfrei	0,33l	2,50€
Radler	0,2l	1,60€	Radler alkoholfrei	0,33l	2,50€
Cola- Bier	0,2l	1,60€			
Weizen	0,5l	3,50€	Weizen alkoholfrei	0,50l	3,50€

# FÜNF10

das herz im tz

## Sekt & Co

---

„Fünf10“ Haussekt	0,1l	2,00€
Grünschnabel Secco – alkoholfrei	0,1l	2,00€

## Rotwein

---

<b>2016er Cabernet Sauvignon – trocken</b>	<i>13,0%</i>	0,20l	4,80€
Weingut Marcel Martin, Loire Frankreich		0,75l	16,50€

*Rote Früchte, schwarze Johannisbeere mit Gewürznoten, typisch für die Rebsorte. Am Gaumen schöne Tannisstruktur, Lakritznoten, angenehm langer Nachklang.*

<b>2015er Côtes du Rhône rouge - trocken</b>	<i>13,0%</i>	0,20l	5,50€
Weingut Domaine Clavel, Côtes du Rhône Frankreich		0,75l	19,00€

*Kräftige und charmante Nase mit roten Fruchtaromen und leichter Kakaonote. Weich und rund mit anhaltendem Finale auf weicher Tannine.*

<b>2016er Nero d'Ávola – trocken</b>	<i>13,0%</i>	0,20l	4,80€
Weingut Gabbia d'Óro, Sizilien Italien		0,75l	16,50€

*In der Nase rote konzentrierte Früchte mit einem Hauch Karamell. Fülliger Körper und weiche Tannine bescheren ein rundes Geschmackserlebnis.*



# FUNF10

das herz im tz

## Rosé

---

<b>2017er Syrah Rosé – halbtrocken</b> 12,5%	0,20l	4,50€
Weingut Marcel Martin, Loire Frankreich	0,75l	15,50€

*Kräftiges Aroma nach roten Beeren, leicht würzig und blumig*

## Weißwein

---

<b>2017er Grauburgunder – trocken</b> 13,5%	0,20l	5,50€
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	19,00€

*Saftige Aromen von reifem Kernobst und feinwürzigen Noten. Feiner Säurebiss und animierend am Gaumen.*

<b>2017er Chenin blanc – trocken</b> 12,5%	0,20l	4,50€
Weingut Marcel Martin, Loire Frankreich	0,75l	15,50€

*Feine Noten von Apfel und Zitrusfrucht. Leichter und säurearmer Wein.*

<b>2016er Côtes du Rhône blanc – trocken</b> 12,5%	0,20l	5,50€
Weingut Domaine Clavel, Côtes du Rhône Frankreich	0,75l	19,00€

*Kräftige Nase mit weißen Früchten wie Birne und Pfirsich. Kraftvoll und geschmeidig, langanhaltend und mit leichter Zitrusnote, die eine schöne Frische bringt.*

<b>2016er Moscatel – lieblich</b> 11,0%	0,20l	5,50€
Gran Castillo, Valencia Spanien	0,75l	19,00€

*Ein Wein mit unzähligen Facetten, Aromen von Rosenwasser, Muskat, Honig und reifen Pfirsichen. Süß am Gaumen und frisch im Nachhall.*